

# Instant Pot®

VIVA<sup>MC</sup>

6 et 8 pintes :  
Autocuiseurs multifonctions



## Mode d'emploi

Précautions importantes  
Spécifications du produit  
Configuration initiale  
Produit, pièces et accessoires  
Réglages des programmes intelligents  
Nettoyage avant la première utilisation  
Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression  
Essai initial (essai à l'eau)  
Cuisiner avec l'autocuiseur Viva  
Temps de cuisson sous pression  
Proportions céréales/eau  
Entretien et nettoyage  
Dépannage  
Garantie  
Coordonnées

# Bienvenue dans l'univers de la cuisson Instant.

---

Merci de nous accueillir dans votre cuisine. Ayant nous-mêmes une famille, nous avons mis au point les autocuiseurs Instant Pot® Viva<sup>MC</sup> pour permettre aux familles et aux professionnels occupés de préparer des repas sains et délicieux plus facilement et plus rapidement.

Nous avons collaboré avec des chefs, des auteurs et des blogueurs pour constituer une collection de recettes que, nous l'espérons, vous apprécierez!

Bonne cuisson!



Robert J. Wang  
Fondateur et directeur de l'innovation



Téléchargez l'application Instant Pot

- Recettes originales
- Nouveaux conseils d'utilisation
- Vidéos d'introduction



# Table des matières

---

- PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ..... 5**
  - Directives particulières concernant le cordon.....10
  - Spécifications du produit.....10
- Configuration initiale..... 11**
- Produits, pièces et accessoires ..... 12**
- Panneau de commande ..... 15**
- Réglages des programmes intelligents..... 17**
  - Régler et enregistrer la température de cuisson sous pression.....17
  - Régler et enregistrer le temps de cuisson sous pression .....17
  - Régler et enregistrer la température de cuisson sans pression .....17
  - Régler et enregistrer le temps de cuisson sans pression .....17
  - Annuler et mettre en mode veille .....18
  - Activer/désactiver le son .....18
  - Régler l'échelle de température : degrés Fahrenheit et Celsius.....18
  - Régler le minuteur de mise en marche différée.....18
  - Conserver automatiquement la chaleur des aliments après la cuisson .....19
  - Réchauffer les aliments ou conserver leur chaleur pendant de longues périodes ..... 19
  - Réinitialiser les programmes intelligents..... 19
- Messages d'état .....20**
- Nettoyage avant la première utilisation .....21**
- Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression .....22**
  - Couvercle pour la cuisson sous pression ..... 22
  - Bouton d'évacuation rapide ..... 23
  - Soupape d'évacuation de la vapeur ..... 24
  - Dispositif antiblocage..... 25
  - Joint d'étanchéité..... 26
  - Soupape à flotteur..... 27
  - Collecteur de condensation ..... 28

# Table of Contents

---

Cuisiner avec l'autocuiseur Viva .....29

Dépressurisation de l'autocuiseur (méthodes d'évacuation).....31

    Évacuation naturelle.....31

    Évacuation rapide.....31

    Évacuation naturelle en 10 minutes .....31

Essai initial (essai à l'eau) .....33

Utilisation des programmes intelligents de cuisson sous pression .....34

    Réglages de cuisson sous pression..... 37

    Conseils pour la cuisson sous pression ..... 39

Temps de cuisson sous pression ..... 41

Proportions céréales/eau.....42

Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression .....44

    Cuisson lente (Slow Cook) ..... 44

    Sauté..... 45

    Yogourt (Yogurt)..... 46

    Sous Vide ..... 48

    Lignes directrices pour la cuisson sous vide ..... 50

Entretien et nettoyage .....52

Dépannage.....54

Garantie .....57

Coordonnées .....59

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Toujours suivre les mesures de sécurité de base en utilisant des appareils électriques :

1. LIRE LE GUIDE DE DÉMARRAGE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS, MESURES DE PROTECTION ET MISES EN GARDE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
2. N'utiliser le couvercle Viva d'Instant Pot qu'avec la base de l'autocuiseur Viva d'Instant Pot. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur peut entraîner des blessures ou des dommages.
3. Pour réduire le risque de fuite de pression, ne cuisiner que dans un récipient interne Instant Pot autorisé. NE PAS utiliser l'appareil sans le récipient interne amovible en place.
4. Pour éviter de se blesser et d'endommager l'appareil, ne remplacer le joint d'étanchéité que par un joint d'étanchéité homologué Instant Pot.
5. Toujours utiliser l'appareil sur une surface stable, plane et non combustible.
6. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
7. Réservé à un usage domestique. Ne pas utiliser à l'extérieur. Non conçu pour un usage commercial.
8. **⚠ATTENTION** Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique ou un four chaud ni à proximité de ces derniers. La chaleur provenant d'une source externe endommagerait l'appareil. Le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
9. **⚠ATTENTION** Ne pas utiliser l'appareil à proximité de l'eau ou des flammes. Garder à l'abri de la lumière directe du soleil. Le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
10. **⚠ATTENTION** Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Transporter ou déplacer l'appareil uniquement à l'aide des poignées latérales. Faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez l'appareil contenant du liquide chaud. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est sous pression. Cet appareil cuit sous pression.
11. La base de l'autocuiseur contiennent des composants électriques. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas verser de liquide dans la base et ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas rincer l'appareil sous le robinet.



## AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et en entier, et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

12. **⚠ ATTENTION** Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne PC MAX – 2/3 (cuisson sous pression maximale) comme indiqué sur le récipient interne. Durant la cuisson d'aliments qui gonflent, p. ex. le riz ou les légumes secs, ne pas remplir l'appareil à plus de la ligne de moitié de sa capacité. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau de vapeur et causer une surpression.
13. **⚠ AVERTISSEMENT** Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inadéquate peut entraîner des brûlures, des blessures et/ou des dommages matériels. S'assurer que l'appareil est bien fermé avant de l'utiliser. Se reporter à la section [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Fermer le couvercle](#).
14. Lorsque vous cuisinez de la viande avec la peau (p. ex. saucisse avec boyau), la peau peut gonfler lorsqu'elle est chauffée. Ne pas percer la peau tant qu'elle est gonflée; les éclaboussures pourraient provoquer des brûlures.
15. **⚠ ATTENTION** Lors de la cuisson sous pression de plats à texture pâteuse ou épaisse ou contenant beaucoup de gras ou d'huile, des éclaboussures peuvent survenir à l'ouverture du couvercle. Suivre les instructions de la recette pour connaître la méthode de décharge de la pression. Se reporter à la section [Dépressuriser l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#).
16. **⚠ ATTENTION** Avant chaque utilisation, vérifier que la poignée/soupape d'évacuation de la vapeur, l'évent de la soupape de pression, le dispositif antiblocage et la soupape à flotteur ne sont pas obstrués et qu'ils fonctionnent normalement. Le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
17. **⚠ DANGER** Ne pas ouvrir l'appareil avant qu'il ne soit dépressurisé et que toute la pression interne ne soit déchargée. Une soupape à flotteur toujours sortie ou un couvercle difficile à ouvrir indique que l'appareil est toujours pressurisé – ne pas forcer l'ouverture. Toute pression dans l'appareil risque d'être dangereuse. Se reporter à la section [Dépressuriser l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#) pour en savoir plus sur la façon de décharger la pression. Ouvrir l'appareil pendant qu'il est encore pressurisé peut entraîner l'expulsion soudaine d'un contenu brûlant et causer des brûlures ou d'autres blessures.
18. Ne pas utiliser cet appareil pour la friture ou la cuisson sous pression avec de l'huile.

**⚠ AVERTISSEMENT** Lire ce manuel attentivement et en entier, et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

19. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil et ne placer ni le visage ni les mains au-dessus de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur ou de la soupape à flotteur lorsque l'appareil fonctionne ou est encore sous pression résiduelle. S'assurer de ne pas toucher la partie métallique du couvercle lorsque l'appareil fonctionne pour éviter les blessures.
20. Ne pas couvrir ou obstruer la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur et la soupape à flotteur avec un chiffon ou d'autres objets. L'obstruction de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur ou de la soupape à flotteur peut entraîner un risque de sécurité et causer des blessures.
21. Arrêter l'appareil si la vapeur s'échappe de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur ou de la soupape à flotteur sous forme d'un jet constant pendant plus de trois minutes. Une pression résiduelle peut subsister dans l'appareil. Laisser l'appareil se dépressuriser naturellement ou libérer la pression excédentaire avant de l'ouvrir. Se reporter à la section [Dépressuriser l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#).
22. Arrêter l'appareil si la vapeur s'échappe par les bords du couvercle et vérifier que le joint d'étanchéité est installé correctement. Se reporter à la section [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Joint d'étanchéité](#) pour apprendre comment vérifier le joint d'étanchéité.
23. Pour débrancher, sélectionner **Cancel** (Annuler), puis retirer la fiche de la prise de courant.
24. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou des accessoires et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise de courant. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
25. Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Ne pas faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour obtenir de l'aide, communiquer avec le service à la clientèle par courriel à [support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com) ou par téléphone au **1-800-828-7280**.
26. **⚠ ATTENTION** Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes ou des flammes nues, y compris la cuisinière.



## AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et en entier, et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

27. **⚠ ATTENTION** Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de préhension, d'emmêlement et de trébuchement.
- Garder l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants.
  - Ne jamais laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.
  - Ne jamais utiliser une prise de courant
28. Destiné à une utilisation sur comptoir uniquement. Garder l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas mettre l'appareil sur une surface risquant de bloquer les bouches d'aération à la base de l'appareil. Ne pas le mettre sur une cuisinière chaude.
29. **⚠ ATTENTION** Ne pas utiliser d'accessoires non autorisés par Instant Brands Inc. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, tels que des paniers à friture, peut entraîner un risque de blessure, d'incendie ou de décharge électrique.
30. Avant d'insérer le récipient interne dans l'appareil, essuyer sa surface extérieure et l'élément de cuisson situé à l'intérieur du récipient externe avec un linge sec et propre pour vous assurer qu'ils sont secs et exempts de matière alimentaire.
31. Ne pas tenter de réparer, de remplacer ou de modifier les composants de l'appareil, car cela peut entraîner un risque de choc électrique, un incendie ou des blessures et cela annulera la garantie.
32. Ne modifier aucun des mécanismes de sécurité. Le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
33. Usage strictement limité aux installations électriques de 120 V/60 Hz d'Amérique du Nord. Ne pas utiliser l'appareil avec un convertisseur de puissance ou un adaptateur.
34. Cet appareil NE doit PAS être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Une surveillance étroite est de rigueur lorsque tout appareil est utilisé à proximité d'enfants et de ces individus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
35. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil risque de provoquer des blessures.
36. Un entretien approprié est recommandé après chaque utilisation. Se reporter à la section **Entretien et nettoyage**. Laisser l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.



Lire ce manuel attentivement et en entier, et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

37. Ne jamais connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.

38. **⚠ ATTENTION** NE PAS toucher les accessoires durant ou immédiatement après la cuisson. Pour éviter les blessures personnelles,
- toujours utiliser des gants de cuisine en retirant les accessoires et pour manipuler le récipient interne;
  - toujours placer les accessoires chauds sur une surface résistant à la chaleur ou une plaque de cuisson;
  - faire preuve d'extrême prudence en jetant la graisse brûlante.

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

39. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

40. **⚠ ATTENTION** Faire preuve d'une extrême prudence lorsque le récipient intérieur contient de l'huile, des aliments ou des liquides brûlants. Une utilisation inappropriée incluant le déplacement de la base de l'autocuiseur peut entraîner des blessures. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.

41. Les aliments trop gros ou les ustensiles en métal ne doivent pas être utilisés dans le récipient interne ou le panier à friture à convection, car ils présentent un risque d'incendie ou peuvent causer des blessures corporelles.

42. N'entreposer aucun matériel dans la base de l'autocuiseur ou dans le récipient interne lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

43. Ne placer aucun matériau combustible dans la base de l'autocuiseur ou le récipient interne, tel que du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.

44. Ne pas utiliser les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four à convection ou conventionnel, ni sur une table de cuisson en céramique ou électrique à serpentins, une cuisinière à gaz ou un barbecue.

45. Le récipient interne amovible peut être extrêmement lourd lorsqu'il est rempli. Retirer le récipient interne de la base de l'appareil avec précaution.

46. Faire preuve de prudence en retirant le couvercle. La chaleur et la vapeur s'échappent dès que le couvercle est enlevé. En retirant le couvercle, ne jamais placer le visage, les mains ou la peau au-dessus de l'ouverture de l'appareil où s'échappent la chaleur et la vapeur.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.



### AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et en entier, et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

## ⚠️ AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures, lire et étudier le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil. Le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

## ⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. N'utiliser l'appareil qu'avec une prise mise à la terre. NE PAS enlever la broche de mise à la terre. NE PAS utiliser d'adaptateur. NE PAS utiliser de rallonge. Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.

## ⚠️ AVERTISSEMENT







LE NON-RESPECT DE TOUTE PRÉCAUTION IMPORTANTE OU DE TOUTE INSTRUCTION IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE L'APPAREIL, CE QUI PEUT ANNULER LA GARANTIE ET ENTRAÎNER UN RISQUE DE BLESSURES GRAVES.

## Consignes spéciales relatives au cordon

Conformément aux exigences de sécurité UL, un cordon d'alimentation court (de 0,6 m à 0,9 m/23 po à 35 po) est fourni pour réduire les risques de préhension, d'emmêlement et de trébuchement.

Cet appareil est muni d'une fiche avec mise à la terre à trois broches. Pour réduire le risque de décharge électrique, brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique mise à la terre et facilement accessible.

## Caractéristiques du produit

|   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| Modèle<br>Viva 60   | 1000 W  | 120 V ~ 60 Hz   | 6 Quart /<br>5,7 Litres   | 11,84 lb.<br>5,37 kg  | 13,4 L × 12,2 l × 12,5 H po<br>34 L × 31 l × 31,7 H cm                              |
| Viva 80   | 1200 W  | 120 V ~ 60 Hz   | 8 Quart /<br>7,6 Litres   | 15,57 lb.<br>7,06 kg  | 14,8 L × 13,3 l × 14,2 H po<br>37,7 L × 33,8 l × 36,1 H cm                          |
| Viva 60 V2  | 1000 W  | 120 V ~ 60 Hz   | 6 Quart /<br>5,7 Litres   | 11,51 lb.<br>5,22 kg  | 13,2 L × 12,2 l × 12,5 H po<br>33,5 L × 31 l × 31,7 H cm                            |

## ⚠️ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et en entier, et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.



# Configuration initiale

- Lire toutes les **Précautions importantes** avant d'utiliser l'appareil. Le fait de ne pas lire toutes les précautions importantes peut entraîner des dommages à l'appareil, des dommages matériels et des blessures corporelles.
- N'utiliser le couvercle Instant Pot Viva qu'avec la base de l'autocuiseur Instant Pot Viva. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur peut entraîner des blessures ou des dommages.
- Retirer tout le matériel d'emballage et les accessoires se trouvant à l'intérieur ou autour de l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable, loin de matériaux combustibles et de sources de chaleur externes.
- Ne pas retirer les autocollants d'avertissement de sécurité du couvercle ni l'étiquette d'identification à l'arrière de la base de l'autocuiseur.
- Suivre les directives de la rubrique **Nettoyage et entretien** afin de bien nettoyer l'appareil avant sa première utilisation.

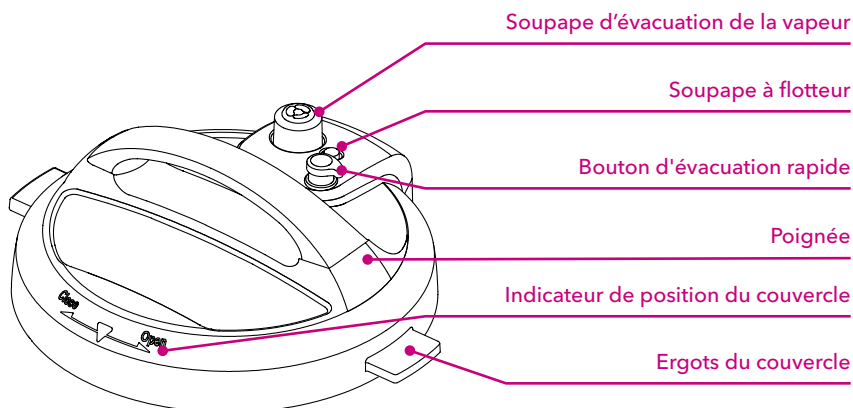
| ⚠ ATTENTION  |  |
|--|--|
| Ne pas mettre l'appareil sur la cuisinière. La chaleur provenant de sources externes peut endommager l'appareil. | Ne rien mettre sur le dessus de l'appareil, et ne pas recouvrir ni obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur ou le dispositif antiblocage situés sur le couvercle de l'appareil. |

# Produit, pièces et accessoires

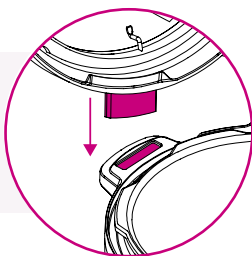
## Autocuiseurs Viva 6 et 8 pintes

Avant d'utiliser l'autocuiseur Instant Pot Viva, vérifier que l'on a bien toutes les pièces.

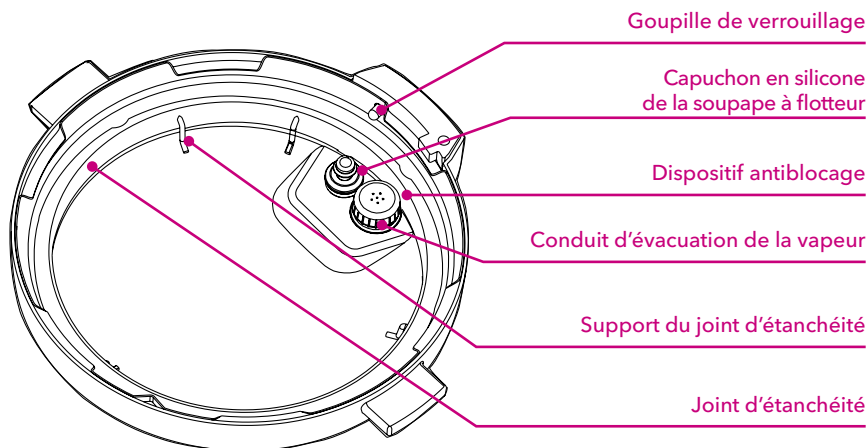
### Dessus du couvercle



**Astuce Instant :** Le couvercle a été conçu avec des ergots qui s'insèrent parfaitement dans les poignées de chaque côté de la base de l'autocuiseur, ce qui permet de garder sec votre comptoir!



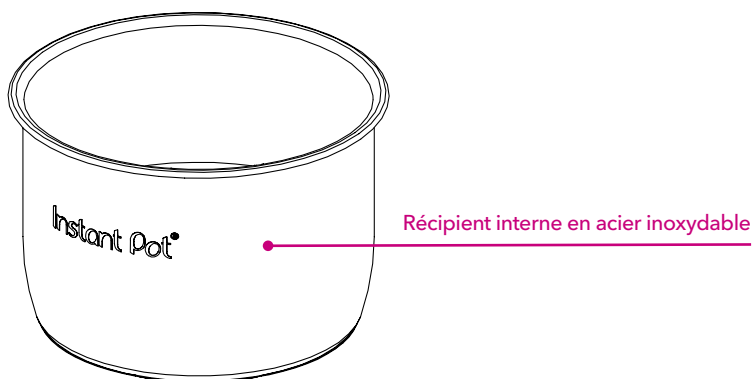
### Dessous du couvercle



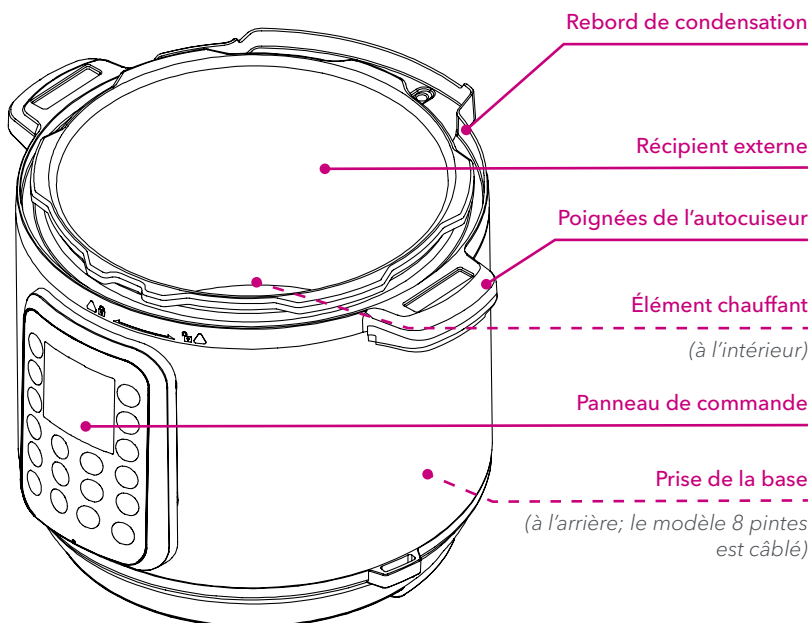
Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

# Produit, pièces et accessoires

## Réceptacle interne



## Base de l'autocuiseur

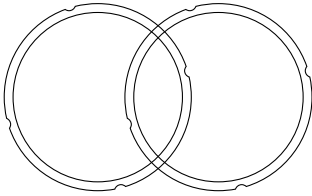


Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

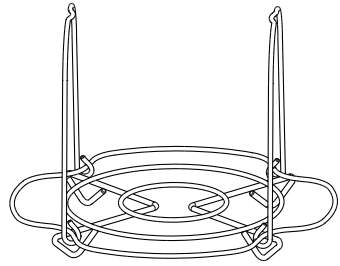
# Produit, pièces et accessoires

---

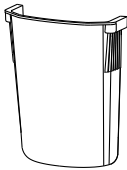
## Accessoires



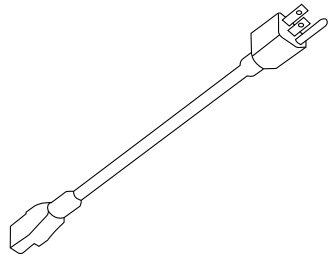
Couvercle en verre  
(seulement avec certains  
modèles Duo Plus)



Grille de cuisson à vapeur  
avec poignées



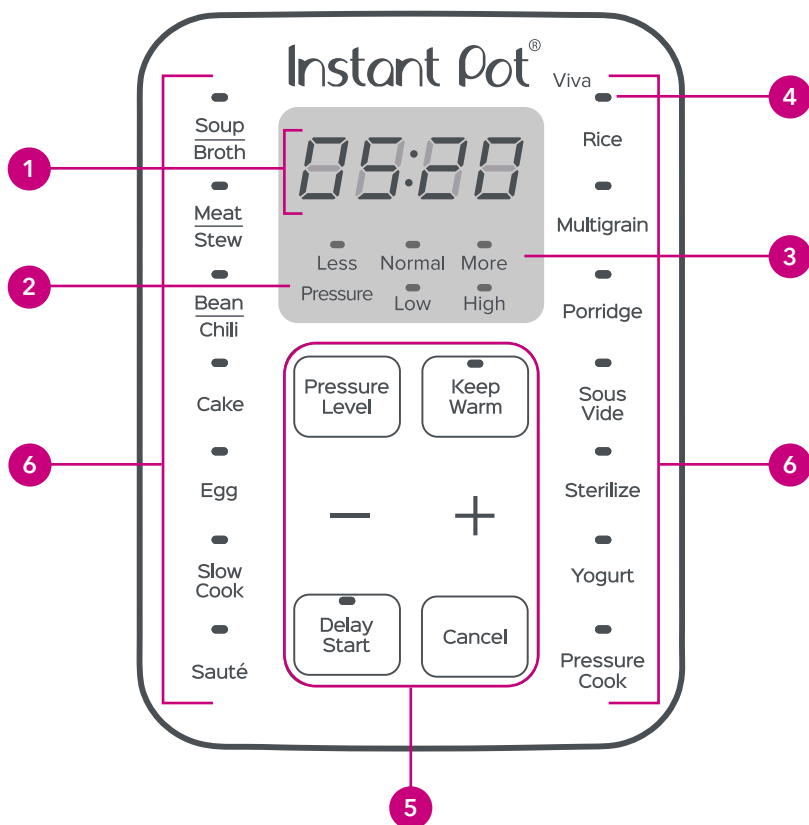
Collecteur de condensation



Cordon d'alimentation amovible  
(seulement avec le modèle 6 pintes)

*Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.*

# Panneau de commande



## 1 Affichage

Le minuteur à rebours indique le temps de cuisson et le délai de mise en marche différée en heures :

**05:20** correspond à 5 heures et 20 minutes.

Le minuteur du réchaud compte à partir de zéro.

L'affichage indique aussi les [Messages d'état](#).

## 2 Indicateur de pression

Les voyants lumineux indiquent le niveau de pression **Low** or **High** (Faible ou Élevée)

## 3 Less - Normal - More (Moins - Normal - Plus)

Cuisson sous pression : Trois temps de cuisson prédéfinis.

Cuisson sans pression : Trois températures de cuisson prédéfinies.

## 4 Voyants DEL

Indiquent le Programme intelligent et les paramètres sélectionnés.

# Panneau de commande

---

## 5 Réglages des programmes intelligents

*Pressure level* (Niveau de pression)

*Keep Warm* (Réchaud)

*Boutons - / +*

*Delay Start* (Mise en marche différée)

*Cancel* (Annuler)

Consulter la rubrique [Réglages des programmes intelligents](#) pour plus d'information.

## 6 Programmes intelligents

Cuisson sous pression :

- *Soup/Broth* (Soupe/Bouillon)
- *Meat/Stew* (Viande/Ragoût)
- *Bean/Chili* (Fèves/Chili)
- *Cake* (Gâteau)
- *Egg* (Œuf)
- *Rice* (Riz)
- *Multigrain* (Multicéréales)
- *Porridge* (Gruau)
- *Sterilize* (Stérilisation)
- *Pressure Cook* (Cuisson sous pression)

Cuisson sans pression :

- *Slow Cook* (Cuisson lente)
- *Sauté* (Sauté)
- *Yogurt* (Yogourt)
- *Sous Vide* (Sous vide)
- *Keep Warm* (Réchaud)



# Réglages des programmes intelligents

---

## Régler et enregistrer la température de cuisson sous pression

Choisir un Programme intelligent de cuisson sous pression, puis appuyer sur le bouton de réglage de la pression **Pressure Level** pour alterner entre les niveaux de pression **High** (Élevée; 10,2 à 11,6 psi), et **Low** (Faible; 5,8 à 7,2 psi).

*Remarque : Une pression plus élevée entraîne une température de cuisson plus élevée.*

Lorsque la cuisson commence, le niveau de pression que vous avez sélectionné est enregistré et sera automatiquement appliqué la prochaine fois que le Programme intelligent sera sélectionné.

La température de cuisson peut être ajustée à n'importe quel moment au cours de la cuisson sous pression à l'aide du bouton **Pressure Level**, mais les ajustements effectués après le début de la cuisson ne seront pas enregistrés.

## Régler et enregistrer le temps de cuisson sous pression

Choisir un Programme intelligent de cuisson sous pression et appuyer de nouveau sur le bouton **Smart Program** pour faire défiler les options de temps de cuisson **Less, Normal, More** (Moins, Normal, Plus).

Au besoin, utiliser les boutons – / + pour personnaliser le temps de cuisson.

Lorsque la cuisson commence, vos préférences sont enregistrées et seront automatiquement appliquées la prochaine fois que le Programme intelligent sera sélectionné.

Le temps de cuisson peut être ajusté à n'importe quel moment au cours de la cuisson sous pression, mais les ajustements effectués après le début de la cuisson ne seront pas enregistrés.

## Régler et enregistrer la température de cuisson sans pression

Choisir un Programme intelligent de cuisson sans pression et appuyer de nouveau sur le bouton **Smart Program** pour faire défiler les options de températures de cuisson **Less, Normal, More** (Moins, Normal, Plus).

Lorsque la cuisson commence, la température de cuisson que vous avez sélectionnée est enregistrée et sera automatiquement appliquée la prochaine fois que le Programme intelligent sera sélectionné.

La température de cuisson peut être ajustée à n'importe quel moment au cours de la cuisson sans pression en appuyant sur le bouton **Smart Program**, mais les ajustements effectués après le début de la cuisson ne seront pas enregistrés.

## Régler et enregistrer le temps de cuisson sans pression

Choisir un Programme intelligent de cuisson sans pression, puis utiliser les boutons – / + pour ajuster le temps de cuisson.

# Réglages des programmes intelligents

---

Le temps de cuisson peut être ajusté à n'importe quel moment au cours de la cuisson sans pression, mais les ajustements effectués après le début de la cuisson ne seront pas enregistrés.

## Annuler et mettre en mode veille

Lorsque l'autocuiseur est branché, mais qu'il ne fonctionne pas, l'écran affiche **OFF** pour indiquer que l'autocuiseur est en mode veille.

Appuyer sur **Cancel** (annuler) pour arrêter un Programme intelligent à n'importe quel moment. L'autocuiseur se remet en mode veille.

## Activer/désactiver le son

Pour activer le son : Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, maintenir le bouton **+** enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche **S On**. Désactiver le son : lorsque l'autocuiseur est en mode veille, maintenir le bouton **-** enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche **SOFF**.

*Remarque : Les alertes de sécurité sonores (bips) ne peuvent pas être désactivées.*

## Régler l'échelle de température en degrés Fahrenheit ou Celsius

Appuyer simultanément sur les boutons **+** et **-** à deux reprises. L'unité de température par défaut sera affichée.

Appuyer de manière répétée sur le bouton **+** pour basculer entre °F et °C.

*Remarque : La température est affichée uniquement lorsque le Programme intelligent **Sous Vide** est en marche.*

## Régler le minuteur de mise en marche différée

La mise en marche différée peut être réglée entre **10** minutes et **24** heures.

1. Choisir un Programme intelligent et régler les paramètres selon vos préférences, puis appuyer sur **Delay Start** (mise en marche différée)  
*Remarque : Lorsque la mise en marche différée a été réglée, il est impossible de retourner aux réglages de cuisson. Pour modifier les réglages des programmes intelligents, appuyer sur **Cancel** (annuler) et entrer les nouvelles sélections.*
2. Lorsque l'indicateur des **heures clignote**, utiliser les boutons **- / +** pour ajuster le délai de mise en marche. P. ex. **02:00** signifie que la cuisson débutera dans deux heures.
3. Appuyer sur **Delay Start** à nouveau pour accéder à l'indicateur des minutes et suivre le même processus qu'à l'étape précédente.
4. Le délai de mise en marche commence automatiquement après 10 secondes et le minuteur effectue le compte à rebours.

## Réglages des programmes intelligents

---

5. Lorsque le délai de mise en marche se termine, le Programme intelligent commence et l'écran affiche **On**.

La fonction de mise en marche différée n'est pas offerte avec les programmes **Sauté**, **Sous vide** et **Yogourt**.

### Conserver automatiquement la chaleur des aliments après la cuisson

La fonction de réchaud est automatiquement activée à la fin de tous les programmes intelligents, à l'exception des programmes **Sauté**, **Sous vide** et **Yogourt**.

Lorsque la période de réchaud commence, le minuteur compte à partir de 00:00 afin d'indiquer le temps écoulé, et ce, jusqu'à un maximum de 10 heures.

Pour désactiver la fonction automatique de réchaud, appuyer sur **Keep Warm**. Le voyant DEL au-dessus du bouton diminue d'intensité pour indiquer que la fonction de réchaud est désactivée.

### Réchauffer les aliments ou conserver leur chaleur pendant de longues périodes

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyer sur **Keep Warm**. Appuyer de nouveau sur **Keep Warm** pour faire défiler les températures de réchaud **Less**, **Normal**, **More** (Moins, Normal, Plus).

Utiliser les boutons **- / +** pour régler le minuteur du réchaud jusqu'à un maximum de 99 heures et 50 minutes. Le réchaud se met en marche automatiquement après 10 secondes.

Lorsque la période de réchaud est terminée, l'écran affiche **End** (Fin).

### Réinitialiser individuellement les programmes intelligents

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyer sur le bouton **Smart Program** et le maintenir jusqu'à ce que l'autocuiseur retourne en mode veille et que l'écran affiche **OFF**.

Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température du Programme intelligent sont alors réinitialisés.

### Réinitialiser tous les programmes intelligents

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyer sur le bouton **Cancel** et le maintenir jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un bip.

Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température de tous les programmes intelligents sont alors réinitialisés.

## Messages d'état

---

OFF

Indique que l'autocuiseur est en mode veille.

Lid

Indique que le couvercle de l'autocuiseur n'est pas bien fermé ou qu'il n'est pas en place.

On

Indique que l'autocuiseur est en **préchauffage**.

05:20

Le minuteur à l'écran indique l'une des choses suivantes :

- Lorsqu'un Programme intelligent est en cours, le minuteur effectue le compte à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant.
- Lorsque la mise en marche différée est activée, le minuteur effectue le compte à rebours jusqu'à ce le Programme intelligent commence.
- Lorsque la fonction de réchaud est activée, le minuteur indique depuis combien de temps l'autocuiseur est en mode réchaud.

Auto

Indique que le Programme intelligent **Riz** est en marche.

boil

Indique que le Programme intelligent **Yogourt** est dans un cycle de pasteurisation (c.-à-d. que le Programme intelligent **Yogourt** est réglé à **More** [Plus]).

Hot

Indique que le Programme intelligent **Sauté** a atteint sa température de cuisson et que des aliments peuvent être ajoutés au récipient interne.

End

Indique que le Programme intelligent est terminé et que la fonction de réchaud est désactivée.

Food

Indique une surchauffe dans l'enceinte de cuisson. Consulter la rubrique **Dépannage**.

burn

E

Indique qu'une erreur s'est produite. Consulter la rubrique **Dépannage**.

# Nettoyage avant la première utilisation

Retirer le récipient interne de la base de l'autocuiseur et le laver avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle. Le rincer avec de l'eau chaude et utiliser un linge propre pour essuyer l'extérieur du récipient interne.

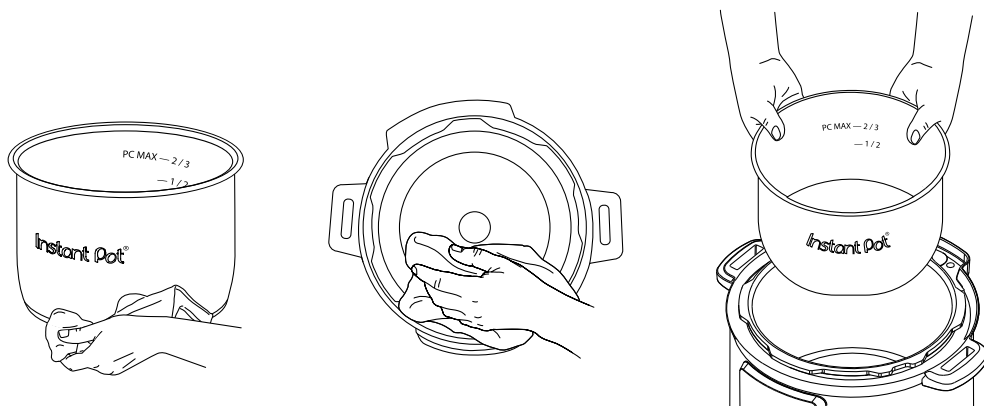
**Remarque :** Le récipient interne peut aller au lave-vaisselle.

Avant de remettre le récipient dans la base de l'autocuiseur, essuyer l'élément chauffant avec un linge doux pour s'assurer qu'il n'y a pas de particules d'emballage présentes dans le récipient.

**Remarque :** Avant chaque utilisation, veiller à ce que l'élément chauffant soit propre et sec avant d'insérer le récipient interne dans la base de l'autocuiseur. Le non-respect de cette consigne peut endommager l'autocuiseur.

Le récipient interne est un élément essentiel de la sûreté du produit. Les aliments doivent être déposés dans le récipient interne et non dans la base de l'autocuiseur.

Afin d'éviter les blessures corporelles et les dommages à l'appareil, remplacer un récipient qui est déformé ou endommagé. N'utiliser que les récipients internes approuvés Instant Pot conçus pour ce modèle.



## ⚠ ATTENTION

Afin d'éviter les blessures corporelles et/ou les dommages matériels et les dommages à l'autocuiseur, ne pas mettre de nourriture ou de liquide dans la base de l'autocuiseur.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Lors du remplissage du récipient interne, ne pas dépasser la ligne PC MAX – 2/3 (Maximum pour cuisson sous pression), comme indiqué sur le récipient interne.

Faire preuve d'une extrême prudence lors de la cuisson d'aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, le gruau, les pois cassés, les nouilles, etc. et lors de l'évacuation de la vapeur si ces aliments sont dans l'autocuiseur : ils peuvent former une mousse, faire des éclaboussures et boucher le conduit et/ou la soupape d'évacuation de la vapeur. Ne pas dépasser la ligne – 1/2 du récipient interne lors de la cuisson de ces aliments.

# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression


---

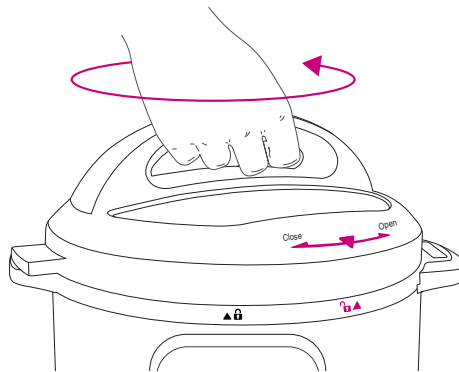
## Couvercle pour la cuisson sous pression

Le couvercle en acier inoxydable fourni est nécessaire à la plupart des processus de cuisson et est essentiel pour la cuisson sous pression. Toujours s'assurer d'utiliser le couvercle de cuisson sous pression Viva avec la base de l'autocuiseur Viva.



Lorsque l'appareil est branché, il émet un son lorsqu'on ouvre ou qu'on ferme le couvercle.

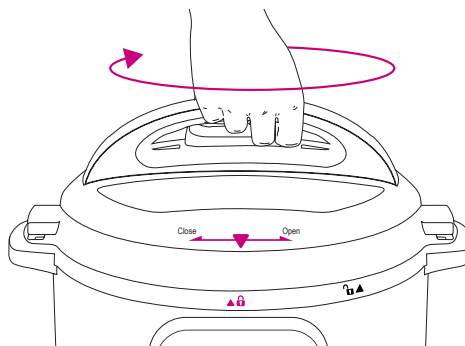
### Ouvrir et retirer le couvercle

Agrapper la poignée du couvercle et la tourner dans le sens antihoraire pour aligner le symbole ▼ du couvercle avec le symbole  ▲ du rebord de la base de l'autocuiseur, et lever le couvercle pour le retirer de la base.



### Fermer le couvercle

Aligner le symbole ▼ du couvercle avec le symbole  ▲ de la base de l'autocuiseur et mettre le couvercle en place. Tourner le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole ▼ du couvercle soit aligné avec le symbole ▲  de la base de l'autocuiseur.



# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

Le couvercle de cuisson sous pression est automatiquement scellé pour faciliter la cuisson sous pression, mais ne se verrouille pas lorsqu'on le ferme. Le couvercle peut être retiré lors du cycle de préchauffage, mais se verrouille lorsque l'autocuiseur est sous pression.

Consulter la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Soupape à flotteur](#) pour plus d'information sur la mise sous pression et la dépressurisation.

## **DANGER**

**Ne pas** tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est encore sortie.

## **ATTENTION**

Toujours s'assurer que le couvercle n'est pas endommagé ou trop usé avant de l'utiliser.

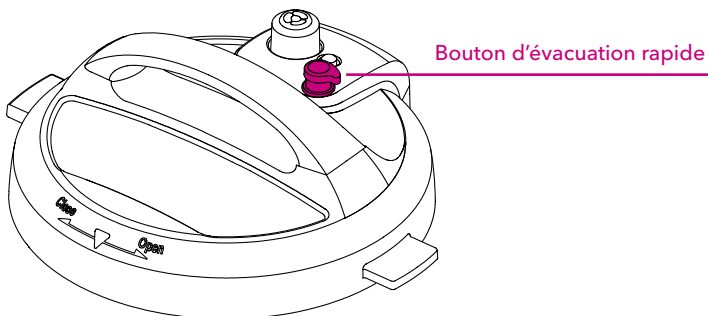
## **AVERTISSEMENT**

N'utiliser que le couvercle Instant Pot Viva avec la base de l'appareil Instant Pot Viva. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur peut entraîner des blessures ou des dommages.

## Bouton d'évacuation rapide

Le bouton d'évacuation rapide commande la soupape d'évacuation de la vapeur, ce qui vous permet de gérer l'étanchéité et l'évacuation.

Consulter la rubrique [Dépressuriser l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#) pour plus d'information sur la dépressurisation sécuritaire.

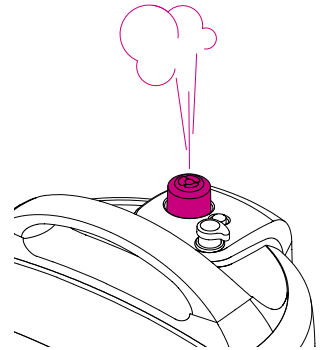


# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

## Soupape d'évacuation de la vapeur

La soupape d'évacuation de la vapeur est lâchement déposée sur le conduit d'évacuation de la vapeur. Lorsque l'autocuiseur évacue de la vapeur, cette dernière sort par l'extrémité supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.

La soupape d'évacuation de la vapeur est un élément essentiel de la sûreté du produit et est nécessaire à la cuisson sous pression. Elle doit être installée avant l'utilisation de l'autocuiseur et être nettoyée régulièrement.



### Retirer la soupape d'évacuation de la vapeur

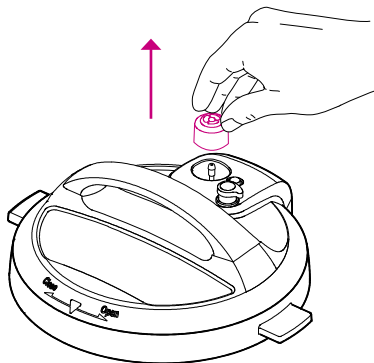
Tirer sur la soupape d'évacuation de la vapeur pour la détacher du conduit d'évacuation de la vapeur.

La soupape d'évacuation de la vapeur doit être installée avant l'utilisation de l'autocuiseur. Elle ne doit être retirée que pour son nettoyage, mais doit être nettoyée fréquemment.

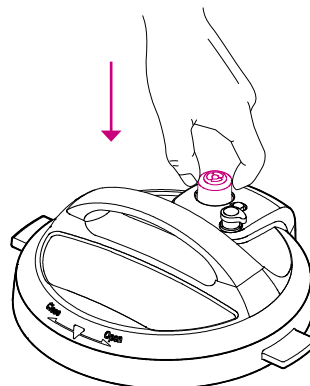
### Installer la soupape d'évacuation de la vapeur

Déposer la soupape d'évacuation de la vapeur sur le conduit d'évacuation de la vapeur et appuyer fermement sur la soupape.

La soupape d'évacuation de la vapeur est lâchement déposée sur le conduit d'évacuation de la vapeur lorsqu'elle est installée correctement, mais doit demeurer en place lorsque le couvercle est retourné.



Retirer



Installer



**AVERTISSEMENT**

Ne pas recouvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur.



# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

---

## Dispositif antiblocage

Le dispositif antiblocage empêche les particules de nourriture de remonter par le conduit d'évacuation de la vapeur, ce qui permet une bonne régulation de la pression.

En tant qu'élément essentiel de la sûreté du produit, le dispositif antiblocage doit être installé avant l'utilisation de l'autocuiseur et être fréquemment nettoyé.

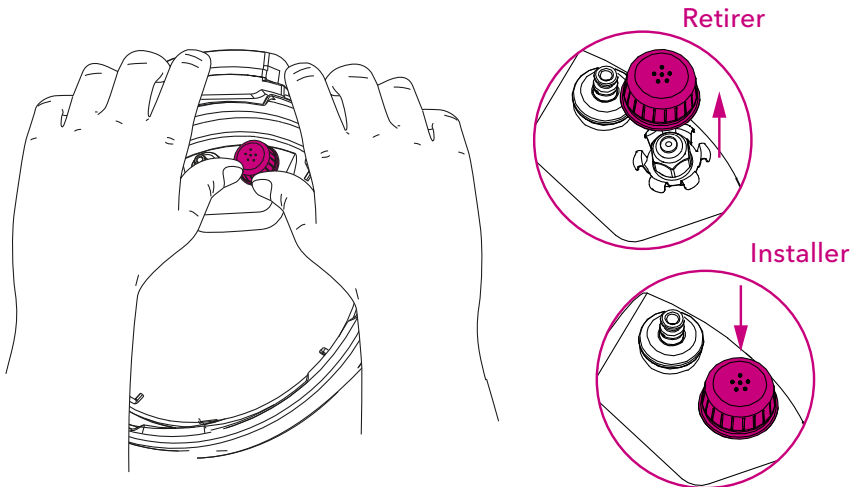
### Retirer le dispositif antiblocage

Agrapper le couvercle comme s'il s'agissait d'un volant et utiliser les pouces pour appuyer fermement sur le côté du dispositif antiblocage (en poussant vers le côté du couvercle et vers le haut) jusqu'à ce qu'il sorte des dents qui le retiennent par le dessous.

### Installer le dispositif antiblocage

Placer le dispositif antiblocage sur les dents et appuyer jusqu'à ce qu'il soit correctement placé.

Ne pas tenter d'utiliser l'autocuiseur sans avoir préalablement installé le dispositif antiblocage.



# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

## Joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle de cuisson sous pression est fermé, le joint d'étanchéité installé sur le revers du couvercle crée une fermeture hermétique.

Le joint d'étanchéité doit être installé avant l'utilisation de l'autocuiseur et devrait être nettoyé après chaque utilisation.

Il ne doit y avoir qu'un seul joint d'étanchéité dans le couvercle au moment d'utiliser l'autocuiseur. Utiliser un joint pour les plats sucrés et un autre joint pour les repas salés.

Avec une utilisation normale, les joints d'étanchéité finissent par s'étirer. En tant qu'élément essentiel de la sûreté du produit, le joint d'étanchéité devrait être remplacé tous les 12 à 18 mois, ou plus tôt s'il est étiré, déformé ou endommagé.

### Retirer le joint d'étanchéité

Agripper le côté du joint en silicone et sortir le joint d'étanchéité de derrière son support circulaire en acier inoxydable.

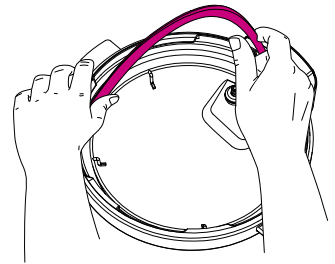
Lorsque le joint d'étanchéité est retiré, vérifier que le support est fixe, centré et de même hauteur tout autour du couvercle. Ne pas tenter de réparer un support de joint d'étanchéité déformé.

### Installer le joint d'étanchéité

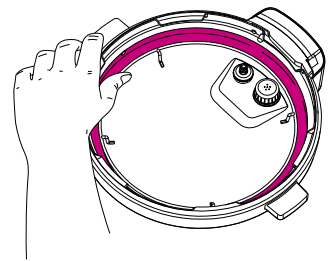
Placer le joint d'étanchéité dans son support et pousser pour le mettre en place. Pousser fermement afin d'éviter la formation de plis.

Lorsqu'il est correctement installé, le joint d'étanchéité est retenu derrière son support et ne devrait pas tomber si le couvercle est retourné.

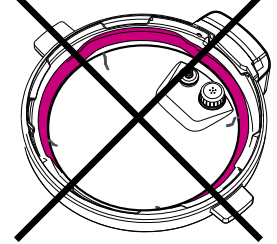
Retirer



Installer



Joint mal installé



**Astuce Instant :** Le silicone est un matériau poreux qui peut donc absorber de forts arômes et certaines saveurs. Il est préférable d'avoir sous la main quelques joints d'étanchéité supplémentaires afin de réduire le transfert de ces arômes et saveurs d'un plat à l'autre. Visitez [notre site Web](#) afin de classer vos repas selon un code de couleurs.

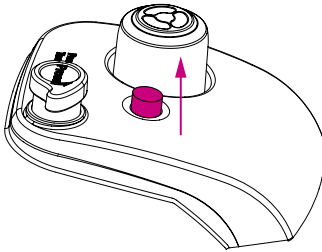
### ⚠ ATTENTION

Toujours s'assurer qu'il n'y a pas d'encoches ou de déformations dans le joint d'étanchéité et que ce dernier est bien installé avant de commencer la cuisson. Ne pas utiliser un joint d'étanchéité étiré ou endommagé. N'utiliser que les joints d'étanchéité approuvés Instant Pot. Le non-respect de ces consignes peut entraîner le déversement d'aliments et causer des blessures corporelles ou des dommages matériels.

# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

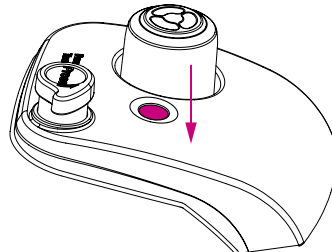
## Soupape à flotteur

La soupape à flotteur fournit une indication visuelle de la pression exercée à l'intérieur de l'autocuiseur et peut se trouver dans deux positions différentes.



### Pressurisé

La soupape à flotteur est visiblement sortie du plan du couvercle.



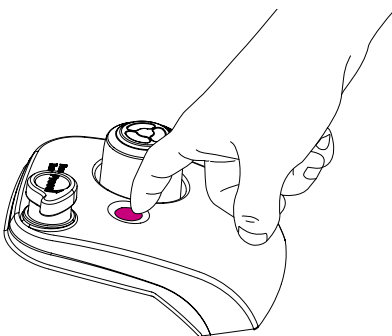
### Dépressurisé

La soupape à flotteur est visible et dans le plan du couvercle.

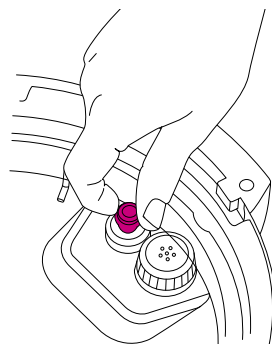
La soupape à flotteur et le capuchon en silicone font en sorte de garder la vapeur pressurisée à l'intérieur de l'autocuiseur. Il faut installer ces pièces avant d'utiliser l'autocuiseur et les nettoyer après chaque utilisation.

## Retirer la soupape à flotteur du couvercle

Placer un doigt sur le côté plat de la soupape à flotteur et retourner le couvercle. Retirer le capuchon en silicone de la partie inférieure de la soupape à flotteur.



### Dessus



### Dessous

# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

Retirer la soupape à flotteur par le dessus du couvercle. Ne pas jeter la soupape à flotteur ni le capuchon en silicone.

## Installer la soupape à flotteur

Passer la partie étroite de la soupape à flotteur dans le trou prévu à cet effet situé sur le dessus du couvercle. Placer un doigt sur le côté plat de la soupape à flotteur et retourner le couvercle. Fixer solidement le capuchon en silicone à la partie inférieure de la soupape à flotteur.

Ne pas tenter d'utiliser l'autocuiseur sans avoir préalablement installé la soupape à flotteur et/ou le capuchon de silicone sur le couvercle de cuisson sous pression.

### **⚠ DANGER**

Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. Ne pas tenter de retirer le couvercle. Toute pression doit être évacuée et la soupape à flotteur doit être rentrée. Consulter la rubrique **Dépressuriser l'autocuiseur (méthodes d'évacuation)** pour plus d'information concernant l'évacuation de la vapeur. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

## Collecteur de condensation

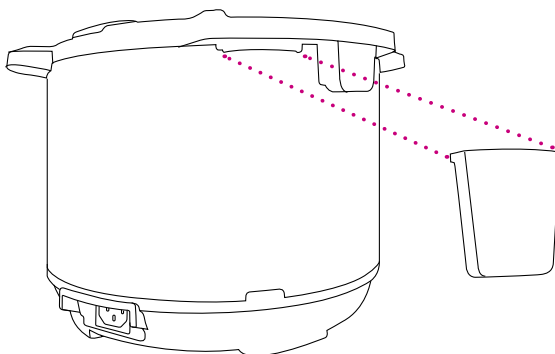
Le collecteur de condensation est placé à l'arrière de la base de l'appareil et recueille le surplus d'humidité qui s'accumule sur le rebord de condensation. Il devrait être installé avant la cuisson et vidé et rincé après chaque utilisation.

### Retirer le collecteur de condensation

Retirer le collecteur de condensation et l'éloigner de la base de l'appareil; ne pas tirer vers le bas. Remarquer les languettes sur la base de l'appareil et les rainures sur le collecteur de condensation.

### Installer le collecteur de condensation

Aligner les rainures du collecteur de condensation sur les languettes situées au dos de la base de l'appareil et insérer le collecteur de condensation.



# Cuisiner avec l'autocuiseur Viva

---

## Introduction à la cuisson sous pression

La cuisson sous pression utilise la pression de la vapeur pour amener la température de l'eau au-dessus de son point d'ébullition de 100 °C/212 °F. Cette méthode de cuisson d'une grande efficacité énergétique constitue le moyen le plus rapide de cuire une grande variété de plats.

Les autocuiseurs passent par trois étapes lors de la cuisson sous pression :

### 1. Préchauffage et mise sous pression

L'autocuiseur attend 10 secondes pour vous laisser le temps de finir d'entrer vos sélections et affiche ensuite **On** pour indiquer que le cycle de préchauffage est commencé. Lorsque l'autocuiseur est en préchauffage, il vaporise du liquide dans le récipient interne afin de créer de la vapeur. Lorsqu'il y a suffisamment de vapeur dans le récipient interne, la soupape à flotteur sort du plan du couvercle et verrouille le couvercle pour assurer une cuisson sécuritaire.

Lorsque la soupape à flotteur sort du plan du couvercle, le capuchon de silicone fixé à la partie inférieure de la soupape à flotteur (sur le revers du couvercle) emprisonne la vapeur à l'intérieur de l'enceinte de cuisson (le récipient interne) et permet une hausse encore plus grande de la pression. Une pression plus haute entraîne une température de cuisson plus élevée.

Bien qu'il soit normal de voir un peu de vapeur sortir de la soupape à flotteur lors du cycle de préchauffage, si de la vapeur s'échappe du bord du couvercle, appuyer sur **Cancel** (annuler) et consulter la rubrique **Dépannage**.

***Remarque :** Le temps requis par l'autocuiseur pour effectuer la mise sous pression dépend d'une variété de facteurs, tels que les aliments et la quantité de liquide.*

### 2. Cuisson

Après que la soupape à flotteur soit sortie du plan du couvercle, l'autocuiseur prend quelques minutes afin de terminer l'étape de mise sous pression. Lorsque le niveau de pression requis est atteint, la cuisson commence. L'affichage passe de **On** au minuteur à rebours, affiché sous la forme **HH:MM** (heures : minutes).

Les réglages des programmes intelligents (p. ex. le temps de cuisson, la température et/ou le niveau de pression, et l'activation ou non de la fonction automatique de réchaud **Keep Warm**) peuvent être ajustés à tout moment

# Introduction à la cuisson sous pression

---

pendant la cuisson. Consulter la rubrique [Réglages des programmes intelligents](#) pour plus d'information.

## 3. Dépressurisation

Lorsque la cuisson sous pression est terminée, suivre les directives pour dépressuriser l'autocuiseur.

Si la fonction automatique de réchaud est activée après la cuisson, le minuteur compte à partir de 00:00 pour indiquer le temps écoulé, et ce, jusqu'à un maximum de 10 heures. Autrement, l'autocuiseur se remet en mode veille et affiche **End** (Fin).

***Remarque :** l'autocuiseur refroidit et se dépressurise plus rapidement si la fonction de réchaud est désactivée.*

Consulter la rubrique [Dépressuriser l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#) pour plus d'information concernant l'évacuation de la vapeur.

### **⚠ DANGER**

Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne pas tenter de retirer le couvercle lorsque la soupape à flotteur est sortie.** Toute pression **doit** être évacuée et la soupape à flotteur doit être **rentrée** avant toute tentative de retrait du couvercle. **Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle.** Le non-respect des consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

# Dépressurisation de l'autocuiseur (méthodes d'évacuation)

Toujours suivre les directives de la recette pour la dépressurisation de l'autocuiseur.



**Position Seal**  
(étanchéité)



**Position Vent**  
(évacuation)

## Évacuation naturelle

Laisser le bouton d'évacuation rapide sorti (position **Seal** [étanchéité]). Tandis que la température à l'intérieur de l'autocuiseur diminue progressivement, l'autocuiseur se dépressurise naturellement.

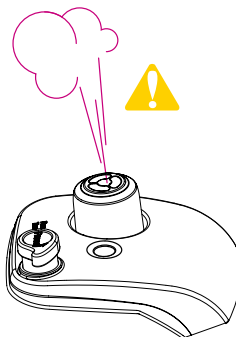
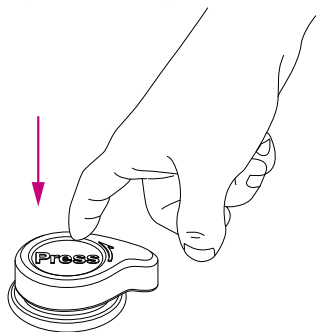
Le temps de dépressurisation varie en fonction de la quantité et du type de nourriture et de liquide. Lorsque l'autocuiseur est totalement dépressurisé, la soupape à flotteur rentre dans le couvercle.

### AVIS

Utiliser l'évacuation naturelle pour la dépressurisation de l'autocuiseur après la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon (p. ex. les soupes, les ragoûts, les pâtes, le gruau et les congéés) ou après la cuisson d'aliments qui gonflent en cuisant (p. ex. les haricots et les céréales).

## Évacuation rapide

Appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au déclic indiquant qu'il est en position **Vent** (évacuation).



Lorsque l'autocuiseur évacue de la vapeur, cette dernière sort par l'extrémité supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.

**Remarque :** Le degré d'opacité de la vapeur peut varier, mais le bruit émis lors de l'évacuation de cette dernière est toujours fort!

### ATTENTION

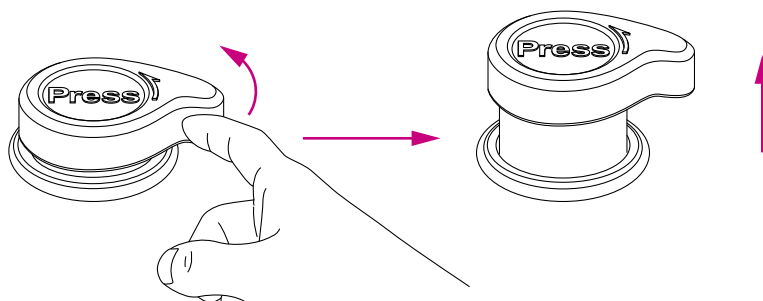
La vapeur évacuée par la soupape d'évacuation de la vapeur est chaude. Ne pas placer vos mains, votre visage ou toute autre zone de peau non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur lors de l'évacuation de la pression.

# Dépressurisation de l'autocuiseur (méthodes d'évacuation)

Lorsque l'autocuiseur est totalement dépressurisé, la soupape à flotteur rentre dans le couvercle.

S'il y a des éclaboussures en continu lors de l'évacuation, replacer l'autocuiseur en position **Seal** (étanchéité) en tournant le bouton d'évacuation rapide. Le bouton remonte pour indiquer que le système est étanche et freine le processus de dépressurisation. Attendre quelques minutes avant de tenter l'évacuation rapide de nouveau. S'il y a encore des éclaboussures, utiliser l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

## Évacuation naturelle en 10 minutes



### AVIS

Ne pas utiliser l'évacuation rapide pour la dépressurisation de l'autocuiseur après la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon (p. ex. les soupes, les ragoûts, les pâtes, le gruau et les congees) ou après la cuisson d'aliments qui gonflent en cuisant (p. ex. les haricots et les céréales).

Lorsque la cuisson est terminée, laisser le bouton d'évacuation rapide dans la position sortie (position **Seal** [étanchéité]) pendant 10 minutes, puis appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'il y ait un déclic indiquant qu'il est en position **Vent** (évacuation). Lorsque l'autocuiseur évacue de la vapeur, cette dernière sort par l'extrémité supérieure de la soupape d'évacuation.

S'il y a continuellement des éclaboussures lors de l'évacuation, replacer l'autocuiseur en position **Seal** (étanchéité) en tournant le bouton d'évacuation de la pression. Attendre 5 minutes avant de tenter l'évacuation rapide de nouveau. S'il y a encore des éclaboussures, utiliser l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

### ⚠ DANGER

Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne pas tenter de retirer le couvercle lorsque la soupape à flotteur est sortie.** Toute pression **doit** être évacuée et la soupape à flotteur doit être **rentrée** avant toute tentative de retrait du couvercle. **Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle.** Le non-respect des consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas se pencher au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur.

Ne pas exposer de zone de peau non protégée à la soupape d'évacuation de la vapeur.

Ne pas recouvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur.



## Essai initial (essai à l'eau)

---

Suivre ces étapes pour se familiariser avec le Instant Pot Viva. Durée totale de l'essai : environ 20 minutes.

1. Retirer le récipient interne de la base de l'appareil.
2. Ajouter 3 tasses (750 ml/24 oz) d'eau dans le récipient interne.
3. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil.
4. Pour le format de 6 pintes seulement : fixer le cordon d'alimentation à la prise située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifier que le branchement est solide.  
Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V.  
L'affichage indique **OFF** (à l'arrêt).
5. Placer et fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle de cuisson sous pression](#).  
Le couvercle est automatiquement scellé pour la cuisson sous pression.
6. Appuyer sur **Pressure Cook** pour sélectionner un Programme intelligent de cuisson sous pression.
7. Régler le temps de cuisson à **00:05** minutes à l'aide des boutons **+** / **-**.  
*Remarque : Les ajustements apportés à la température de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.*
8. Appuyer sur **Keep Warm** pour désactiver la fonction automatique de réchaud. Après 10 secondes, l'écran affiche **On** pour indiquer que le cycle de préchauffage a commencé.
9. La soupape à flotteur monte lorsque l'autocuiseur est sous pression.  
Après quelques minutes, l'autocuiseur atteint le niveau de pression requis et la cuisson commence.  
L'affichage passe de **On** au minuteur à rebours.
10. Lorsque le Programme intelligent est terminé, l'écran affiche **End** (Fin).
11. Appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il y ait un déclic indiquant qu'il est en position **Vent** (évacuation). La vapeur pressurisée est évacuée par l'extrémité supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.
12. La soupape à flotteur descend lorsque toute la pression a été évacuée.
13. Ouvrir et retirer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle de cuisson sous pression](#).
14. Retirer soigneusement le récipient interne de la base de l'appareil, jeter l'eau et sécher complètement le récipient interne.

Vous êtes maintenant prêt à cuisiner!



**ATTENTION** Le récipient interne sera chaud après la cuisson. Toujours utiliser une protection adéquate contre la chaleur lors de la manipulation du récipient interne.

# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sous pression

Que vous soyez un apprenti cuisinier ou un cuisinier expérimenté, l'autocuiseur Viva offre des programmes intelligents vous permettant de cuisiner en appuyant simplement sur un bouton.

Les étapes ci-dessous décrivent la procédure à suivre la plus sûre dans le cadre de l'utilisation de l'autocuiseur et concernent les programmes intelligents suivants : **Soup/Broth** (Soupe/Bouillon), **Meat/Stew** (Viande/Ragoût), **Bean/Chili** (Haricots/Chili), **Cake** (Gâteau), **Egg** (Œuf), **Rice** (Riz), **Multigrain** (Multicéréales), **Porridge** (Gruau), **Steam** (Vapeur), **Sterilize** (Stériliser) et **Pressure Cook** (Cuisson sous pression).




Toujours examiner le couvercle de cuisson sous pression, le récipient interne et la base de votre autocuiseur Instant Pot pour vous assurer qu'ils sont propres et en bonne condition avant de les utiliser.

| Capacité de l'autocuiseur Instant Pot | Quantité minimale de liquide requise pour la cuisson sous pression* |
|---------------------------------------|---|
| 6 pintes / 5,7 litres                 | 1 ½ tasse (12 oz / 375 ml)  |
| 8 pintes / 7,6 litres                 | 2 ½ tasses (16 oz / 500 ml)   |

\*À moins d'indication contraire dans la recette

Pour la cuisson sous pression, utiliser des liquides à base d'eau tels que des bouillons, des fonds, des soupes ou des jus. Si la recette requiert de la soupe en conserve, condensée ou à base de crème, ajouter l'eau conformément aux indications ci-dessus.

 **ATTENTION**

Afin d'éviter les brûlures, agir avec prudence lors de la cuisson de plus de 1/4 de tasse (2 oz / 60 ml) d'huile, de sauces à base d'huile, de soupes condensées à base de crème et de sauces épaisses. Ajouter une quantité adéquate de liquide pour éclaircir les sauces. Éviter les recettes nécessitant plus de 1/4 de tasse (2 oz / 60 ml) d'huile ou de matière grasse.

# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sous pression

1. Ouvrir et retirer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle de cuisson sous pression](#).

2. Ajouter les ingrédients dans le récipient interne.

*Remarque : Les aliments froids ou congelés prennent plus de temps à produire de la vapeur et ralentissent la mise sous pression. Pour une cuisson plus rapide, décongeler les aliments congelés avant la cuisson.*

3. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil.
4. **6 pintes** : fixer le cordon d'alimentation à la prise située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifier que le branchement est solide.  
Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V.  
L'autocuiseur passe en mode veille et l'affichage indique **OFF** (à l'arrêt).
5. Placer et fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle de cuisson sous pression](#).

*Remarque : Le bouton d'évacuation rapide remontera automatiquement en position **Seal** (étanchéité) pour la cuisson sous pression.*

6. Sélectionner le Programme intelligent de cuisson sous pression désiré.
7. Appuyer de nouveau sur le bouton **Smart Program** pour faire défiler les options de temps de cuisson **Less, Normal, More** (Moins, Normal, Plus).
8. Pour une cuisson personnalisée, utiliser les boutons **- / +** afin d'ajuster le temps de cuisson.

*Remarque : Les ajustements apportés au niveau de pression sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.*

9. Appuyer sur **Pressure Level** pour passer d'un niveau de pression à l'autre.


*Remarque : Lors de la cuisson sous pression, le niveau de pression dicte la température. Une pression plus élevée entraîne une température de cuisson plus élevée.*

*Remarque : Les ajustements apportés à la température de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.*


10. Appuyer sur **Keep Warm** pour activer (**On**) ou désactiver (**OFF**) la fonction automatique de réchaud.
11. Après 10 secondes, l'écran affiche **On** et indique que le cycle de préchauffage est commencé.
12. Lorsque la cuisson est terminée, suivre les directives de la recette pour sélectionner la méthode d'évacuation. Consulter la rubrique [Dépressurisation de l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#).

**Astuce Instant** : Utiliser la grille de cuisson à vapeur pour retirer les aliments du liquide de cuisson. Ceci permet une répartition uniforme de la vapeur, empêche la nourriture de se déverser dans le liquide de cuisson ou de coller au fond du récipient interne.

# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sous pression

 **DANGER**

Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne pas tenter de retirer le couvercle lorsque la soupape à flotteur est sortie.** Toute pression **doit** être évacuée et la soupape à flotteur doit être **rentrée** avant toute tentative de retrait du couvercle. **Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle.** Le non-respect des consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

 **AVERTISSEMENT**

Lors du remplissage du récipient interne, ne pas dépasser la ligne **PC MAX — 2/3**, comme indiqué sur le récipient interne.

Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent en cuisant (p. ex. le riz, les haricots, les pâtes), ne pas dépasser la ligne **— 1/2** lors du remplissage du récipient interne, comme indiqué sur ce dernier.

Le récipient interne doit toujours être en place lors de la cuisson. Ne pas verser de nourriture ou de liquide dans la base de l'appareil.

Afin d'éviter les risques de blessures corporelles et/ou les dommages matériels, mettre les ingrédients dans le récipient interne et déposer ensuite le récipient interne dans la base de l'appareil.

# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sous pression

## Réglages de cuisson sous pression

| Programme intelligent                 | Réglages                                |  |                        |                    |
|---------------------------------------|---|--|------------------------|--------------------|
| <b>Soup/Broth</b><br>(Soupe/Bouillon) | Pression                                | <b>Low</b> (Faible) (35 à 55 kPa / 5,8 à 7,2 psi)<br><b>High</b> (Élevée) (65 à 85 kPa / 10,2 à 11,6 psi)                          |                        |                    |
|                                       | Temps de cuisson                        | <b>Less</b> (Moins)  | <b>Normal</b> (Normal) | <b>More</b> (Plus) |
|                                       | Temps de cuisson par défaut (ajustable) | 00:20  | 00:30                  | 04:00              |
|                                       | Plage de temps de cuisson               | 00:00 à 04:00  |                        |                    |
| <b>Meat/Stew</b><br>(Viande/Ragoût)   | Pression                                | <b>Low</b> (Faible) (35 à 55 kPa / 5,8 à 7,2 psi)<br><b>High</b> (Élevée) (65 à 85 kPa / 10,2 à 11,6 psi)                          |                        |                    |
|                                       | Temps de cuisson                        | <b>Less</b> (Moins)  | <b>Normal</b> (Normal) | <b>More</b> (Plus) |
|                                       | Temps de cuisson par défaut (ajustable) | 00:25  | 00:30                  | 00:40              |
|                                       | Plage de temps de cuisson               | 00:01 à 04:00  |                        |                    |
| <b>Bean/Chili</b><br>(Haricots/Chili) | Pression                                | <b>Low</b> (Faible) (35 à 55 kPa / 5,8 à 7,2 psi)<br><b>High</b> (Élevée) (65 à 85 kPa / 10,2 à 11,6 psi)                          |                        |                    |
|                                       | Temps de cuisson                        | <b>Less</b> (Moins)  | <b>Normal</b> (Normal) | <b>More</b> (Plus) |
|                                       | Temps de cuisson par défaut (ajustable) | 00:25  | 00:30                  | 00:40              |
|                                       | Plage de temps de cuisson               | 00:01 à 04:00  |                        |                    |
| <b>Cake</b> (Gâteau)                  | Pression                                | <b>Low</b> (Faible) (35 à 55 kPa / 5,8 à 7,2 psi)<br><b>High</b> (Élevée) (65 à 85 kPa / 10,2 à 11,6 psi)                          |                        |                    |
|                                       | Temps de cuisson                        | <b>Less</b> (Moins)  | <b>Normal</b> (Normal) | <b>More</b> (Plus) |
|                                       | Temps de cuisson par défaut (ajustable) | 00:25  | 00:40                  | 00:50              |
|                                       | Plage de temps de cuisson               | 00:00 à 04:00  |                        |                    |
| <b>Egg</b> (Œuf)                      | Pression                                | <b>Low</b> (Faible) (35 à 55 kPa / 5,8 à 7,2 psi)<br><b>High</b> (Élevée) (65 à 85 kPa / 10,2 à 11,6 psi)                          |                        |                    |
|                                       | Temps de cuisson                        | <b>Less</b> (Moins)  | <b>Normal</b> (Normal) | <b>More</b> (Plus) |
|                                       | Temps de cuisson par défaut (ajustable) | 00:04  | 00:05                  | 00:06              |
|                                       | Plage de temps de cuisson               | 00:00 à 04:00  |                        |                    |
| <b>Rice</b> (Riz)                     | Pression                                | <b>Low</b> (Faible) (35 à 55 kPa / 5,8 à 7,2 psi)<br><b>High</b> (Élevée) (65 à 85 kPa / 10,2 à 11,6 psi)                          |                        |                    |
|                                       | Temps de cuisson                        | <b>Less</b> (Moins)  | <b>Normal</b> (Normal) | <b>More</b> (Plus) |
|                                       | Temps de cuisson par défaut (ajustable) | 00:08  | 00:12                  | 00:15              |
|                                       | Plage de temps de cuisson               | Le temps de cuisson s'ajuste automatiquement en fonction de la quantité de riz : 8 à 15 minutes. L'affichage indique <b>Auto</b> . |                        |                    |

# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sous pression

| Programme intelligent                           | Réglages                                |   |                        |                                      |
|---|---|---|------------------------|--------------------------------------|
| <i>Multigrain</i><br>(Multicéréales)            | Pression                                | <i>Low</i> (Faible) (35 à 55 kPa / 5,8 à 7,2 psi)<br><i>High</i> (Élevée) (65 à 85 kPa / 10,2 à 11,6 psi) |                        |                                      |
|   | Temps de cuisson                        | <i>Less</i> (Moins)   | <i>Normal</i> (Normal) | <i>More</i> (Plus)                   |
|   | Temps de cuisson par défaut (ajustable) | 00:20   | 00:40                  | 01:00<br>(+ 00:45 temps de trempage) |
|   | Fourchette de temps de cuisson          | 00:00 - 04:00   |                        |                                      |
| <i>Porridge</i><br>(Gruau)                      | Pression                                | <i>Low</i> (Faible) (35 à 55 kPa / 5,8 à 7,2 psi)<br><i>High</i> (Élevée) (65 à 85 kPa / 10,2 à 11,6 psi) |                        |                                      |
|   | Temps de cuisson                        | <i>Less</i> (Moins)   | <i>Normal</i> (Normal) | <i>More</i> (Plus)                   |
|   | Temps de cuisson par défaut (ajustable) | 00:05   | 00:20                  | 00:30                                |
|   | Fourchette de temps de cuisson          | 00:00 - 04:00   |                        |                                      |
| <i>Sterilize</i><br>(Stérilisation)             | Pression                                | <i>Low</i> (Faible) (35 à 55 kPa / 5,8 à 7,2 psi)<br><i>High</i> (Élevée) (65 à 85 kPa / 10,2 à 11,6 psi) |                        |                                      |
|   | Temps de cuisson                        | <i>Less</i> (Moins)   | <i>Normal</i> (Normal) | <i>More</i> (Plus)                   |
|   | Temps de cuisson par défaut (ajustable) | 00:30   | 00:30                  | 00:30                                |
|   | Fourchette de temps de cuisson          | 00:00 - 04:00   |                        |                                      |
| <i>Pressure Cook</i><br>(Cuisson sous pression) | Pression                                | <i>Low</i> (Faible) (35 à 55 kPa / 5,8 à 7,2 psi)<br><i>High</i> (Élevée) (65 à 85 kPa / 10,2 à 11,6 psi) |                        |                                      |
|   | Temps de cuisson                        | <i>Less</i> (Moins)   | <i>Normal</i> (Normal) | <i>More</i> (Plus)                   |
|   | Temps de cuisson par défaut (ajustable) | 00:20   | 00:35                  | 00:45                                |
|   | Fourchette de temps de cuisson          | 00:00 - 04:00   |                        |                                      |


# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sous pression

## Conseils pour la cuisson sous pression

| Programme intelligent                     | Réglage                | Utilisation suggérée            | Remarques  |
|---|------------------------|---------------------------------|--|
| <i>Soup/Broth</i><br>(Soupe/<br>Bouillon) | <i>Less</i> (Moins)    | Soupe sans viande               | Le liquide reste clair puisqu'il n'y a pas d'ébullition.   |
|   | <i>Normal</i> (Normal) | Soupe contenant de la viande    | Toujours utiliser la méthode d'évacuation naturelle pour évacuer la pression lors de la cuisson d'une soupe riche en amidon.   |
|   | <i>More</i> (Plus)     | Bouillon d'os riche             |  |
| <i>Meat/Stew</i><br>(Viande/<br>Ragoût)   | <i>Less</i> (Moins)    | Texture tendre                  | Définir le réglage en fonction de la texture de viande désirée ou ajuster le temps de cuisson manuellement.  |
|   | <i>Normal</i> (Normal) | Texture très tendre             |  |
|   | <i>More</i> (Plus)     | Viande se sépare de l'os        | Laisser la viande reposer de 5 à 30 minutes, selon la taille du plat. Ceci permettra la rétention des jus et donc l'obtention d'une viande plus tendre et plus succulente.                     |
| <i>Bean/Chili</i><br>(Haricots/Chili)     | <i>Less</i> (Moins)    | Texture plus ferme              | Définir le réglage en fonction de la texture des haricots/céréales désirée ou ajuster le temps de cuisson manuellement.  |
|   | <i>Normal</i> (Normal) | Texture tendre                  | Lors de la cuisson de haricots ou de légumineuses, toujours utiliser la méthode d'évacuation naturelle pour évacuer la pression.   |
|   | <i>More</i> (Plus)     | Texture très tendre             | S'assurer que les haricots secs sont complètement recouverts d'eau.  |
| <i>Cake</i> (Gâteau)                      | <i>Less</i> (Moins)    | Gâteau moelleux plus léger      | Régler le temps de cuisson selon les directives de la recette.   |
|   | <i>Normal</i> (Normal) | Gâteau moelleux plus dense      | La pâte à gâteau devrait être versée dans un moule à charnière et recouverte de papier d'aluminium ou d'un couvercle pouvant aller au four.  |
|   | <i>More</i> (Plus)     | Gâteau au fromage               | Laisser 1 po d'espace tout autour du moule afin que la chaleur puisse bien circuler.   |
| <i>Egg</i> (Œuf)                          | <i>Less</i> (Moins)    | Œufs à la coque                 | Les temps de cuisson ont été prédéfinis en fonction d'œufs de calibre extra gros.  |
|   | <i>Normal</i> (Normal) | Œufs mollets                    | Régler le temps de cuisson selon le calibre des œufs.  |
|   | <i>More</i> (Plus)     | Œufs durs                       | Plonger les œufs dans un bain de glace pour empêcher qu'ils ne cuisent trop.   |
| <i>Rice</i> (Riz)                         | <i>Less</i> (Moins)    | Tendre, mais ferme sous la dent | Le Programme intelligent de cuisson automatique affiche <b>Auto</b> avant le compte à rebours du temps de cuisson.   |
|   | <i>Normal</i> (Normal) | Riz blanc - texture normale     | En fonction de la quantité de riz, le temps de cuisson peut varier de 8 à 15 minutes.  |
|   | <i>More</i> (Plus)     | Riz blanc - texture plus tendre | Après la cuisson, attendre 10 minutes, puis utiliser la méthode d'évacuation rapide pour évacuer la pression ou laisser l'autocuiseur se dépressuriser avec la méthode d'évacuation naturelle. |
| <i>Multigrain</i><br>(Multicéréales)      | <i>Less</i> (Moins)    | Légumes                         | Choisir <i>Less</i> (Moins) ou <i>Normal</i> (Normal) selon le type de céréales et la texture désirée.   |
|   | <i>Normal</i> (Normal) | Poissons et fruits de mer       |  |
|   | <i>More</i> (Plus)     | Viande                          | Une période de trempage de 45 minutes dans de l'eau tiède précède les 60 minutes de cuisson sous pression.   |

# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sous pression

| Programme intelligent                 | Réglage         | Utilisation suggérée  | Remarques   |
|---------------------------------------|-----------------|---|---|
| Porridge (Gruau)                      | Less (Moins)    | Gruau d'avoine époutée ou en flocons                        | <p>Régler le temps de cuisson selon les directives de la recette.</p> <p>Toujours utiliser la méthode d'évacuation naturelle pour évacuer la pression lors de la cuisson d'aliments qui gonflent.</p>   |
|                                       | Normal (Normal) | Gruau/congee de riz blanc                                   |   |
|                                       | More (Plus)     | Gruau/congee de riz avec un mélange de différentes céréales |   |
| Sterilize (Stérilisation)             | Less (Moins)    | Stérilisation à la vapeur sans pression                     | Pour les ustensiles, le verre trempé et les plastiques résistants à la chaleur.   |
|                                       | Normal (Normal) | Stérilisation et mise en conserve à l'eau bouillante.       | <p>Pour les ustensiles, le verre trempé et les plastiques résistants à la chaleur.</p> <p>Pour la mise en conserve de fruits et de légumes acides au bain-marie, à une pression faible.</p>   |
|                                       | More (Plus)     | Stérilisation et mise en conserve à l'eau bouillante.       | <p>Pour les ustensiles, le verre trempé et les plastiques résistant à la chaleur.</p> <p>Pour la mise en conserve de fruits et de légumes acides au bain-marie, à pression élevée.</p>  |
| Pressure Cook (Cuisson sous pression) | Less (Moins)    | Programmation manuelle                                      | <p>Appuyer sur <b>Pressure Level</b> pour passer d'un niveau de pression à l'autre (<b>High</b> [Élevée] et <b>Low</b> [Faible]).</p> <p>Ajuster le temps de cuisson à l'aide des boutons + / -.</p> <p>Ajuster en fonction de la recette ou des résultats désirés.</p> |
|                                       | Normal (Normal) |   |   |
|                                       | More (Plus)     |   |   |


**ATTENTION**

Toujours utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la température interne atteigne le seuil minimal sécuritaire. Consulter le tableau des [températures de cuisson sécuritaires du Gouvernement du Canada](#) pour plus d'information.



# Tableau des temps de cuisson sous pression

Les données présentées ci-dessous ne sont fournies qu'à titre indicatif. Toujours suivre une recette éprouvée.

| Aliment                                    |  | Temps de cuisson                          |
|--|--|---|
| Légumes                                    | Asperges, haricots (jaunes et verts), brocoli                              | 1 à 2 minutes                             |
|  | Choux de Bruxelles, chou (entier ou en quartiers), chou-fleur (fleurettes) | 2 à 3 minutes                             |
|  | Courge musquée   | 4 à 6 minutes                             |
|  | Carottes (entières ou en morceaux)   | 6 à 8 minutes                             |
|  | Maïs (épis)  | 3 à 5 minutes                             |
|  | Pommes de terre (grosses, entières)  | 12 à 15 minutes                           |
|  | Pommes de terre (petites, entières)  | 8 à 10 minutes                            |
|  | Pommes de terre (en dés)   | 3 à 4 minutes                             |
|  | Patates douces (entières)  | 12 à 15 minutes                           |
|  | Patates douces (en dés)  | 2 à 4 minutes                             |
| Viandes et œufs                            | Bœuf (ragoût)  | 20 minutes (par 450 g / 1 lb)             |
|  | Bœuf (grosses pièces), bœuf (côtes levées)                                 | 20 à 25 minutes (par 450 g / 1 lb)        |
|  | Poulet (poitrines)   | 6 à 8 minutes (par 450 g / 1 lb)          |
|  | Poulet (entier)  | 8 minutes (par 450 g / 1 lb)              |
|  | Poulet (bouillon d'os)   | 40 à 50 minutes                           |
|  | Agneau (gigot), porc (rôti)  | 15 minutes (par 450 g / 1 lb)             |
|  | Porc (petites côtes levées de dos)   | 15 à 20 minutes (par 450 g / 1 lb)        |
|  | Œufs   | Durs : 5 minutes                          |
| Haricots et lentilles<br>(Secs ou Trempés) | Haricots noirs   | S : 20 à 25 minutes / T : 6 à 8 minutes   |
|  | Haricots à œil noir  | S : 14 à 18 minutes / T : 4 à 5 minutes   |
|  | Pois chiches   | S : 35 à 40 minutes / T : 10 à 15 minutes |
|  | Haricots rouges, petits haricots blancs                                    | S : 20 à 25 minutes / T : 7 à 8 minutes   |
|  | Haricots blancs, haricots pinto  | S : 25 à 30 minutes / T : 6 à 9 minutes   |
|  | Lentilles (vertes)   | S : 8 à 10 minutes / T : S/O              |
|  | Lentilles (jaunes)   | S : 1 à 2 minutes / T : S/O               |
|  | Haricots de Lima   | S : 12 à 14 minutes / T : 6 à 10 minutes  |
|  | Soja   | S : 35 à 45 minutes / T : 18 à 20 minutes |
| Fruits de mer                              | Poisson (entier)   | 4 à 5 minutes                             |
|  | Poisson (filet), homard  | 2 à 3 minutes                             |
|  | Moules   | 1 à 2 minutes                             |
|  | Crevettes  | 1 à 3 minutes                             |
|  | Bouillon de fruits de mer  | 7 à 8 minutes                             |

# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression

---

| Riz et céréales   | Proportions céréales : eau                  |
|-------------------|---|
| Riz blanc ou brun | 1 tasse : 1 tasse                           |
| Quinoa            | 1 tasse : 3/4 tasse                         |
| Avoine            | 1 tasse : 3 tasses                          |
| Risotto           | 1 tasse : 2 tasses - ajouter du vin au goût |
| Gruau             | 1 tasse : 10 tasses                         |

Cliquer [ici](#) pour la liste complète des tableaux de temps de cuisson.



# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression

L'autocuiseur Viva est beaucoup plus qu'un cuiseur sous pression. Ses programmes intelligents de cuisson sans pression vous permettent de cuisiner rapidement et efficacement.

Toujours s'assurer que le couvercle est en position d'évacuation lors de l'utilisation de programmes de cuisson sans pression. Appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il y ait un déclic indiquant qu'il est en position **Vent** (évacuation).

Les rubriques suivantes décrivent les étapes à suivre les plus sûres lors de l'utilisation des programmes **Slow Cook** (Cuisson lente), **Yogurt** (Yogourt) et **Sous Vide**.



Toujours examiner le couvercle de cuisson sous pression, le récipient interne et la base de l'autocuiseur Instant Pot pour s'assurer qu'ils sont propres et en bonne condition avant de les utiliser.

| ⚠️ AVERTISSEMENT  |   |
|---|---|
| Lors du remplissage du récipient interne, ne pas dépasser la ligne <b>PC MAX — 2/3</b> , comme indiqué sur le récipient interne.  | Le récipient interne doit toujours être en place lors de la cuisson. Ne pas verser de nourriture ou de liquide dans la base de l'appareil.  |
| Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent en cuisant (p. ex. le riz, les haricots, les pâtes), ne pas dépasser la ligne <b>— 1/2</b> lors du remplissage du récipient interne, comme indiqué sur ce dernier. | Afin d'éviter les risques de blessures corporelles et/ou les dommages matériels, mettre les ingrédients dans le récipient interne et déposer ensuite le récipient interne dans la base de l'appareil. |

# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression

## Cuisson lente (*Slow Cook*)

*Slow Cook* est un programme de cuisson sans pression compatible avec n'importe quelle recette de mijoteuse ordinaire.

1. Ajouter les ingrédients dans le récipient interne.
2. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil.
3. **6 pintes** : fixer le cordon d'alimentation à la prise d'alimentation située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifier que le branchement est solide.  
Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (à l'arrêt).
4. Placer et fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Dispositif de contrôle de la pression – Couvercle de cuisson sous pression](#), ou utiliser un [couvercle de verre](#) avec un événement.
5. Appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au déclic indiquant qu'il est en position **Vent** (évacuation).
6. Appuyer sur le bouton **Slow Cook** pour sélectionner le Programme intelligent de cuisson lente.
7. Appuyer de nouveau sur **Slow Cook** pour faire défiler les options **Less** (Moins), **Normal** (Normal) et **More** (Plus).  
*Remarque* : Les ajustements apportés à la température de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.
8. Utiliser les boutons – / + pour ajuster le temps de cuisson.  
*Remarque* : L'autocuiseur Instant Pot enregistrera ces préférences.
9. Appuyer sur **Keep Warm** pour activer (**On**) ou désactiver (**OFF**) la fonction automatique de réchaud.
10. Après 10 secondes, la cuisson commence et le minuteur affiche le compte à rebours.
11. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche **End** (Fin) si la fonction **Keep Warm** (Réchaud) est désactivée. Si ce n'est pas le cas, le minuteur effectue un compte progressif à partir de 00:00, et ce jusqu'à un maximum de 10 heures.

*Remarque* : La soupape à flotteur ne devrait pas être sortie du plan du couvercle lors de la cuisson lente. Le couvercle est amovible lors de la cuisson lente, ce qui permet d'accéder au contenu du cuiseur à n'importe quel moment. Si la soupape à flotteur monte, vérifier que le bouton d'évacuation rapide est en position **Vent** (évacuation). Consulter la rubrique [Dépressuriser l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#).

| Réglage                | Utilisation suggérée                        | Remarques  |
|------------------------|---|--|
| <b>Less</b> (Moins)    | Réglage bas sur les mijoteuses ordinaires   | Suivre les directives de la recette pour la cuisson lente.   |
| <b>Normal</b> (Normal) | Réglage moyen sur les mijoteuses ordinaires | L'option <b>Less</b> (Moins) est généralement utilisée pour une cuisson lente et à basse température et devrait être réglée à un minimum de 10 heures pour de meilleurs résultats. |
| <b>More</b> (Plus)     | Réglage haut sur les mijoteuses ordinaires  |  |



# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression

## Sauté

Le programme **Sauté** est un Programme intelligent de cuisson sans pression pouvant remplacer les méthodes de cuisson à la poêle ou sur le gril.

1. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil. Ne pas utiliser le couvercle.
2. **6 pintes** : fixer le cordon d'alimentation à la prise d'alimentation située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifier que le branchement est solide. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (à l'arrêt).
3. Appuyer sur **Sauté** pour sélectionner le Programme intelligent **Sauté**.
4. Appuyer de nouveau sur **Sauté** pour faire défiler les options de température **Less**, **Normal**, **More** (Moins, Normal, Plus).

*Remarque : Les ajustements apportés à la température de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.*

5. Après 10 secondes, le cuiseur affiche **On** (Activé) pour indiquer qu'il a commencé à chauffer.
6. Lorsque le message à l'écran passe de **On** à **Hot** (Chaud), ajouter les ingrédients de la recette.  
*Remarque : Si les ingrédients sont ajoutés avant l'apparition du message **Hot**, il se peut que le message n'apparaisse pas du tout. Il n'y a aucune raison de s'inquiéter.*
7. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche **End** (Fin).  
*Remarque : La fonction automatique **Keep Warm** (Réchaud) ne peut être activée pour le Programme intelligent **Sauté**.*


| Réglage                | Utilisation suggérée                                  | Remarques   |
|------------------------|---|---|
| <b>Less</b> (Moins)    | Frémissement, épaississement et réduction de liquides | Le message sur l'écran passe de <b>Hot</b> à <b>On</b> pour indiquer que le cuiseur maintient la température de cuisson.<br><br>Par mesure de précaution, le temps de cuisson maximal est de 30 minutes et ne peut être ajusté. |
| <b>Normal</b> (Normal) | Cuisson à la poêle et sautés                          |   |
| <b>More</b> (Plus)     | Sautés de viande et viandes dorées                    |   |

## Déglacer le récipient interne (cuisson sous pression après un sauté)

Faire sauter la viande et les légumes avant de les faire cuire sous pression est le meilleur moyen de rehausser les saveurs puisque la chaleur élevée dégagée par le cuiseur au cours du programme Sauté fait en sorte que les sucres caramélisent.

Pour cuire les aliments sous pression après avoir utilisé le programme Sauté, déglacer le récipient interne afin que les aliments ne brûlent pas.

**Pour déglacer** : retirer les aliments du récipient interne et verser un liquide clair (p. ex. eau, bouillon, vin) sur la surface chaude. Utiliser une spatule en bois ou en silicone pour détacher tout ce qui pourrait être collé au fond du récipient interne.

**AVERTISSEMENT**

Le Programme intelligent Sauté atteint de hautes températures. Si l'appareil est laissé sans surveillance avec un tel réglage, les aliments pourraient brûler. Ne pas utiliser le couvercle et ne pas laisser le cuiseur sans surveillance lors de l'utilisation du programme Sauté.

# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression

## Yogourt (Yogurt)

Le programme **Yogurt** est un Programme intelligent de cuisson sans pression conçu pour les recettes de produits laitiers et non laitiers fermentés.

| Format de l'appareil Instant Pot | Quantité minimale de lait   | Quantité maximale de lait |
|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 6 pintes / 5,7 litres            | 4 tasses (32 oz / 1 000 ml) | 4 pintes (128 oz / 4,5 l) |
| 8 pintes / 7,6 litres            | 6 tasses (48 oz / 1 500 ml) | 6 pintes (240 oz / 6,8 l) |

### Pasteuriser le lait

1. Verser le lait non pasteurisé dans le récipient interne et déposer le récipient dans la base de l'appareil.
2. **6 pintes** : Fixer le cordon d'alimentation à la prise d'alimentation située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifier que le branchement est solide. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (à l'arrêt).
3. Placer et fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle de cuisson sous pression](#).
4. Appuyer sur le bouton **Yogurt** pour sélectionner le Programme intelligent Yogourt.
5. Appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au déclic indiquant qu'il est en position **Vent** (évacuation).
6. Appuyer de nouveau sur le bouton **Yogurt** pour atteindre l'option **More** (Plus). L'écran affiche **boil** (ébullition).
7. Après 10 secondes, le cuiseur commence à chauffer.
8. Lorsque la pasteurisation est terminée, l'écran affiche **End** (Fin).
9. Retirer le couvercle et vérifier la température à l'aide d'un thermomètre.

*Remarque : Le lait doit atteindre une température minimale de 72 °C (161 °F) pour que la pasteurisation ait lieu.*

### Ajouter la culture de yogourt

1. Laisser refroidir le lait pasteurisé jusqu'à ce qu'il atteigne une température juste en deçà de 43 °C (110 °F).
2. Ajouter une culture de yogourt au lait en suivant les indications sur la boîte.  
*Remarque : En cas d'utilisation d'un yogourt nature comme culture, s'assurer que le yogourt contienne une **culture bactérienne active**. Incorporer 2 c. à soupe (30 ml) de yogourt à 4 litres de lait.*
3. Placer et fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle de cuisson sous pression](#).



# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression

## Fermenter du yogourt

1. Appuyer sur le bouton **Yogurt** pour sélectionner le Programme intelligent Yogourt.
2. Appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au déclic indiquant qu'il est en position **Vent** (évacuation).
3. Appuyer de nouveau sur le bouton **Yogurt** pour atteindre l'option **Normal**. L'écran affiche **08:00**.
4. Au besoin, utiliser les boutons **- / +** pour ajuster le temps de fermentation.
5. Après 10 secondes, le cuiseur commence à chauffer. Le minuteur commence le compte progressif à partir de **00:00**.
6. Lorsque la fermentation est terminée, le cuiseur sonne et affiche le message **End** (Fin).

| Réglage                | Utilisation suggérée  | Remarques  |
|------------------------|---|--|
| <b>Less</b> (Moins)    | Pour des températures de fermentation plus basses (p. ex. pour faire du Jiuniang, un dessert au riz gluant sucré et fermenté) | Le temps de fermentation par défaut est de 24 heures. Régler le temps de fermentation selon la recette.  |
| <b>Normal</b> (Normal) | Fermentation du lait après l'ajout de la culture  | Une fermentation plus longue se traduira par un yogourt plus acidulé. Ajuster le temps désiré jusqu'à un maximum de 99 heures et 30 minutes.   |
| <b>More</b> (Plus)     | Pasteurisation du lait  | Le temps de pasteurisation est prédéfini et ne peut être ajusté.<br>L'écran affiche <b>boil</b> (ébullition) lorsque le programme est en marche.<br>Pour obtenir un yogourt très épais, pasteuriser le lait deux fois. |

# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression

---

## Sous Vide

La cuisson sous vide permet d'amener les aliments scellés sous vide à une température très précise et de maintenir cette température pendant un certain temps afin d'obtenir des repas délicieux et de grande qualité.

Régler la température de cuisson entre 25 °C et 90 °C / 77 °F et 194 °F. Avoir sous la main :

- des pinces
- un thermomètre
- des sacs d'emballages sous vide ou des sacs hermétiques pour aliments
- un scelleur sous vide (facultatif)

1. Remplir le récipient interne avec de l'eau chaude en évitant de dépasser la ligne – **1/2**, comme indiqué sur le récipient interne.
2. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil.
3. **6 pintes** : fixer le cordon d'alimentation à la prise d'alimentation située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifier que le raccord est solide. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'affichage indique **OFF** (à l'arrêt).
4. Placer et fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle de cuisson sous pression.](#)

***Remarque** : Le couvercle de cuisson sous pression n'est pas essentiel à la cuisson sous vide; son utilisation est toutefois recommandée afin d'assurer un réglage optimal de la température.*

5. Appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au déclic indiquant qu'il est en position **Vent** (évacuation).
6. Appuyer sur le bouton **Sous Vide** pour sélectionner le Programme intelligent du même nom.
7. Utiliser les boutons + / - pour ajuster la température en l'augmentant par intervalles de 1 °C / 1 °F.
8. Appuyer à nouveau sur le bouton **Sous Vide** pour passer au réglage du temps de cuisson.
9. Régler le temps de cuisson à l'aide des boutons + / -.

***Remarque** : Les ajustements apportés à la température et au temps de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.*

10. Après **10 secondes**, l'écran affiche **On** (Activé) pour indiquer que l'autocuiseur a commencé à chauffer.
11. Pendant que l'autocuiseur chauffe, assaisonner les aliments au goût. Consulter la rubrique [Ingrédients et assaisonnements.](#)



# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression

Répartir les portions individuelles dans des sacs. Éliminer l'air et fermer hermétiquement les sacs.

12. Une fois la température de l'eau atteinte, l'autocuiseur émet un bip. Retirer le couvercle et plonger les sacs dans l'eau chaude. Le contenu des sacs devrait être submergé, mais leur sceau devrait demeurer au-dessus de la ligne de remplissage.
13. Placer et fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle de cuisson sous pression](#).
14. Pour une durée de cuisson de plus de 4 heures, vérifier régulièrement le niveau de l'eau pour veiller à ce que le contenu des sachets soit toujours submergé. Au besoin, ajouter de l'eau chaude dans le récipient interne.
15. Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche **End** (Fin). Ouvrir l'autocuiseur et retirer soigneusement les sacs de l'eau.

## ⚠ ATTENTION

Ne pas trop remplir le récipient interne. Veiller à ce que la disposition du contenu (l'eau et les sachets de nourriture) fasse en sorte qu'il y ait au moins 2 pouces (5 cm) d'espace entre le rebord du récipient interne et la ligne de remplissage.

16. Retirer le contenu des sacs et utiliser un thermomètre pour vérifier la cuisson. Suivre une recette ou consulter la rubrique [Lignes directrices pour la cuisson sous vide](#).

## Griller la viande après la cuisson

Griller la viande après l'avoir cuite plutôt qu'avant permet de rehausser les saveurs. Après la cuisson sous vide, retirer la viande des sacs et l'éponger doucement. Puis, griller légèrement la viande dans le récipient interne avec le Programme intelligent Sauté ou utiliser une casserole, un chalumeau de cuisine ou un gril.

## Ingrédients et assaisonnements

- Lors de la cuisson sous vide, utiliser des aliments frais de grande qualité afin d'obtenir les meilleurs résultats possible.
- Il est recommandé de moins saler les aliments qu'à l'habitude, particulièrement la viande, la volaille et le poisson. Saler plutôt après la cuisson.
- Utiliser de la poudre d'ail plutôt que de l'ail cru. L'ail cru peut devenir amer lorsqu'il est cuit sous vide et son goût peut être trop prononcé. La poudre d'ail de grande qualité donne de meilleurs résultats.

*Remarque : Ne pas remplacer la poudre d'ail par du sel d'ail!*

## Conserver les aliments cuits

Si le mets n'est pas destiné à la consommation immédiate, plonger les sacs dans de l'eau glacée pour réduire la température rapidement, puis conserver au réfrigérateur.

# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression

## Lignes directrices pour la cuisson sous vide

| Aliment   | Épaisseur recommandée / calibre | Cuisson / texture désirée       | Température de cuisson | Durée minimale de cuisson | Durée maximale de cuisson |
|---|---------------------------------|---------------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Bœuf et agneau  |                                 |                                 |                        |                           |                           |
| Coupes tendres : filet, côtelette, surlonge, faux-filet, rôti, bifteck d'aloyau | 2 à 5 cm / ½ à 2 pouces         | Bleu                            | 122 °F / 50 °C         | 1 heure                   | 4 heures                  |
|   |                                 | Saignant                        | 129 °F / 54 °C         | 1,5 heure                 | 4 heures                  |
| Coupes moins tendres : palette, épaule, jarret, gibier                          | 4 à 6 cm / 1½ à 2½ pouces       | À point                         | 140 °F / 60 °C         | 1,5 heure                 | 4 heures                  |
|   |                                 | Bien cuit                       | 145 °F / 63 °C         | 1,5 heure                 | 4 heures                  |
| Volaille  |                                 |                                 |                        |                           |                           |
| Poitrine de poulet  | 3 à 5 cm / 1 à 2 pouces         | Tendre et juteuse               | 145 °F / 63 °C         | 1,5 heure                 | 4 heures                  |
|   |                                 | Ferme                           | 155 °F / 69 °C         | 1 heure                   | 4 heures                  |
| Haut de cuisse de poulet  | 3 à 5 cm / 1 à 2 pouces         | Tendre et juteuse               | 165 °F / 74 °C         | 1 heure                   | 4 heures                  |
|   |                                 | La viande se détache de l'os    | 165 °F / 74 °C         | 4 heures                  | 8 heures                  |
| Cuisse de poulet  | 5 à 7 cm / 2 à 3 pouces         | Tendre et juteuse               | 165 °F / 74 °C         | 2 heures                  | 7 heures                  |
| Magret de canard  | 3 à 5 cm / 1 à 2 pouces         | Tendre et juteuse               | 146 °F / 64 °C         | 2 heures                  | 4 heures                  |
| Porc  |                                 |                                 |                        |                           |                           |
| Flanc   | 3 à 6 cm / 1½ à 2½ pouces       | Ferme                           | 180 °F / 82 °C         | 10 heures                 | 22 heures                 |
| Côte  | 2 à 3 cm / ½ à 1½ pouce         | Off-the-bone tender             | 138°F / 59°C           | 10 hours                  | 22 hours                  |
| Côtelette   | 2 à 4 cm / ½ à 2 pouces         | Juteuse (rosée à l'intérieur)   | 135 °F / 57 °C         | 1 heure                   | 4 heures                  |
|   |                                 | Juteuse (blanche à l'intérieur) | 147 °F / 64 °C         | 1 heure                   | 4 heures                  |



# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression

| Aliment                   | Épaisseur recommandée / calibre | Cuisson / texture désirée                       | Température de cuisson | Durée minimale de cuisson | Durée maximale de cuisson |
|---------------------------|---------------------------------|---|------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Poissons et fruits de mer |                                 |   |                        |                           |                           |
| Poissons                  | 2 à 3 cm / ½ à 1½ pouce         | Tendre et onctueuse                             | 110 °F / 43 °C         | 10 minutes                | 30 minutes                |
|                           |                                 | Translucide (morceaux commencent à se détacher) | 115 °F / 46 °C         | 20 minutes                | 45 minutes                |
|                           |                                 | Mi-cuit   | 125 °F / 52 °C         | 20 minutes                | 45 minutes                |
|                           |                                 | À point, viande sèche                           | 130 °F / 54 °C         | 20 minutes                | 45 minutes                |
|                           |                                 | Bien cuit, viande s'émiette                     | 135 °F / 57 °C         | 20 minutes                | 45 minutes                |
| Crevettes                 | -                               | Ferme   | 140 °F / 60 °C         | 30 minutes                | 45 minutes                |
| Queues de homard          | -                               | Tendre et onctueuse                             | 140 °F / 60 °C         | 1 heure                   | 1 heure                   |
| Pétoncles                 | -                               | Tendre et onctueuse                             | 140 °F / 60 °C         | 30 minutes                | 30 minutes                |
| Œufs                      |                                 |   |                        |                           |                           |
| Œufs                      | Gros / extra gros               | Œufs baveux                                     | 140 °F / 60 °C         | -                         | 45 minutes                |
|                           |                                 | Œufs à la coque                                 | 145 °F / 62 °C         | -                         | 45 minutes                |
|                           |                                 | Œufs mollets                                    | 150 °F / 65 °C         | -                         | 1 heure                   |
|                           |                                 | Œufs durs                                       | 165 °F / 73.9 °C       | -                         | 1 heure                   |
| Fruits et légumes         |                                 |   |                        |                           |                           |
| Fruits                    | -                               | -   | 183 °F / 83,9 °C       | 15 minutes                | 2 heures                  |
| Légumes                   | -                               | -   | 183 °F / 83,9 °C       | 45 minutes                | 2,5 heures                |

Les durées et les températures de cuisson ne sont fournies qu'à titre indicatif. Toujours suivre une recette éprouvée.

# Entretien et nettoyage

Nettoyer l'autocuiseur Viva après chaque utilisation.

Débrancher l'autocuiseur Viva et le laisser refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer. Bien assécher les surfaces avant d'entreposer l'autocuiseur.

| Pièce(s)  | Conseil de nettoyage   | Méthode de nettoyage                    |
|---|--|---|
| <b>Accessoires</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Grille de cuisson à vapeur</li><li>Collecteur de condensation</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>Nettoyer après chaque utilisation.</li><li>Ne jamais utiliser de produit chimique fort, de poudre ou de tampon à récurer pour nettoyer les accessoires.</li><li>Placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.</li><li>Vider le collecteur de condensation après chaque utilisation.</li></ul>   | Lavable au lave-vaisselle* et à la main |
| <b>Couvercle et petites pièces</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Dispositif antiblocage</li><li>Joint d'étanchéité</li><li>Soupape d'évacuation de la vapeur</li><li>Soupape à flotteur</li><li>Capuchon en silicone de la soupape à flotteur</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Après chaque utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec un détergent à vaisselle doux et laisser sécher à l'air ou laver au lave-vaisselle en prenant soin de mettre la pièce ou l'accessoire dans le panier supérieur du lave-vaisselle.</li><li>Retirer toutes les petites pièces du couvercle avant le nettoyage.</li><li>Lorsque la soupape d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage ont été retirés, nettoyer l'intérieur du conduit d'évacuation de la vapeur pour empêcher toute obstruction.</li><li>Pour évacuer l'eau du couvercle après un nettoyage au lave-vaisselle, prendre le couvercle par la poignée et le tenir à la verticale au-dessus d'un évier, puis lui faire faire un tour complet, comme on le ferait avec un volant.</li><li>Après le nettoyage, déposer le couvercle à l'envers sur la base de l'appareil.</li><li>Entreposer les joints d'étanchéité dans un endroit bien aéré afin de limiter les odeurs résiduelles des repas parfumés. Pour éliminer les odeurs, ajouter une tasse (250 ml/8 oz) d'eau et une tasse (250 ml/8 oz) de vinaigre blanc dans le récipient interne, activer le programme de cuisson sous pression pendant cinq à dix minutes et évacuer la pression selon la méthode d'évacuation rapide.</li></ul> |   |
| <b>Récipient interne</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>Il se peut qu'il soit nécessaire de frotter les taches tenaces d'eau dure avec une éponge humide et du vinaigre afin de les faire disparaître.</li><li>Si des résidus alimentaires durs ou brûlés sont présents au fond du récipient, laisser ce dernier tremper dans de l'eau chaude pendant quelques heures pour faciliter son nettoyage.</li><li>Nettoyer après chaque utilisation.</li><li>S'assurer que toutes les surfaces extérieures sont bien sèches avant de placer le récipient dans la base de l'appareil.</li></ul>   |   |

*\*Le nettoyage au lave-vaisselle peut décolorer les pièces, mais ceci n'aura aucun effet sur la sûreté et le rendement de l'appareil.*



# Entretien et nettoyage

| Pièce(s)   | Conseil de nettoyage  | Méthode de nettoyage     |
|--|---|--------------------------|
| Cordon d'alimentation détachable (modèle 6 pintes seulement) | <ul style="list-style-type: none"><li>Utiliser un chiffon légèrement humide pour éliminer toute particule du cordon d'alimentation.</li></ul>   | Chiffon humide seulement |
| Base de l'appareil   | <ul style="list-style-type: none"><li>Essuyer l'intérieur du récipient externe ainsi que le rebord de condensation à l'aide d'un chiffon légèrement humide et laisser sécher à l'air.</li><li>Nettoyer la base de l'appareil et le panneau de commande à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humide.</li></ul> |                          |

| ⚠️ AVERTISSEMENT   |  |   |   |
|--|--|---|---|
| S'assurer que l'élément chauffant reste sec en tout temps. | Ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau ou tenter de la nettoyer au lave-vaisselle. | Ne jamais submerger le cordon d'alimentation. | Ne pas mouiller les broches du cordon d'alimentation. |

# Dépannage


## Enregistrer votre produit dès aujourd'hui.

Communiquer avec le service à la clientèle.

1-800-828-7280

[support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com)

[instantpot.com/#Chat](https://instantpot.com/#Chat)

| Problème  | Raison possible   | Solution   |
|---|---|--|
| Difficulté à fermer le couvercle  | Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.  | Replacer le joint d'étanchéité et vérifier qu'il est bien retenu derrière son support.   |
|   | La soupape à flotteur est sortie du plan du couvercle.  | Appuyer délicatement sur la soupape à flotteur avec un ustensile long.   |
|   | Le contenu du cuiseur est toujours chaud.   | Appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au déclic indiquant qu'il est en position <b>Vent</b> (évacuation), puis abaisser lentement le couvercle sur la base de l'appareil pour permettre à la vapeur de se dissiper.  |
| Difficulté à ouvrir le couvercle  | L'autocuiseur est sous pression.  | Faire évacuer la pression selon les directives de la recette et ouvrir le couvercle seulement une fois que la soupape à flotteur est rentrée.  |
|   | Des débris ou des résidus de nourriture maintiennent la soupape à flotteur sortie du plan du couvercle.   | S'assurer que la vapeur a été complètement évacuée par la méthode d'évacuation rapide, puis appuyer délicatement sur la soupape à flotteur avec un ustensile long.<br><br>Ouvrir le couvercle avec précaution et nettoyer à fond la soupape à flotteur, la zone alentour ainsi que le couvercle avant de réutiliser l'autocuiseur. |
|   | <div> <b>AVERTISSEMENT</b></div> Le contenu pourrait être sous pression; afin d'éviter les brûlures, ne pas forcer sur le couvercle pour l'ouvrir. |  |
| Le couvercle est collé sur le récipient interne à l'ouverture de l'autocuiseur. | Le refroidissement du récipient interne peut créer un effet de succion, qui peut faire adhérer le couvercle au récipient.   | Pour évacuer la vapeur, appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au déclic indiquant qu'il est en position <b>Vent</b> (évacuation).  |



# Dépannage

| Problème                                     | Raison possible  | Solution  |
|--|--|---|
| De la vapeur s'échappe du bord du couvercle. | Il n'y a pas de joint d'étanchéité dans le couvercle.  | Installer le joint d'étanchéité.  |
|  | Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement.                              | Remplacer le joint d'étanchéité.  |
|  | Des débris sont collés au joint d'étanchéité.  | Retirer le joint d'étanchéité et nettoyer en profondeur.  |
|  | Le couvercle n'est pas fermé correctement.   | Ouvrir puis refermer le couvercle.  |
|  | Le support du joint d'étanchéité est déformé ou décentré.  | Retirer le joint d'étanchéité du couvercle, vérifier que le support du joint d'étanchéité n'est pas tordu ni déformé. Communiquer avec le <a href="#">Service à la clientèle</a> .  |
|  | Le bord du récipient interne peut être déformé.  | S'il y a une déformation, communiquer avec le <a href="#">Service à la clientèle</a> .  |
| La soupape à flotteur ne sort pas.           | Il y a des débris sur la soupape à flotteur ou sur le capuchon en silicone de la soupape à flotteur. | Retirer la soupape à flotteur du couvercle et la nettoyer en profondeur. Effectuer un <a href="#">Essai initial</a> pour évaluer les fonctions de l'autocuiseur et consigner les observations. Communiquer avec le <a href="#">Service à la clientèle</a> . |
|  | Il n'y a pas assez de liquide dans le récipient interne.   | S'assurer qu'il n'y a pas d'aliments brûlés au fond du récipient. Ajouter un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne en fonction de sa capacité :<br>6 pintes : 1 1/2 tasse (12 oz / 375 ml)<br>8 pintes : 2 tasses (16 oz / 500 ml)           |
|  | Le capuchon en silicone de la soupape à flotteur est endommagé ou manquant.                          | Installer ou remplacer la soupape à flotteur.   |
|  | La soupape à flotteur est obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle.                    | Appuyer sur la soupape à flotteur avec un ustensile long. Si la soupape à flotteur ne rentre pas, éteindre l'autocuiseur. Communiquer avec le <a href="#">Service à la clientèle</a> .  |
|  | Il n'y a pas de chaleur dans le récipient interne.   | Effectuer un <a href="#">Essai initial</a> pour évaluer les fonctions de l'autocuiseur et consigner les observations. Communiquer avec le <a href="#">Service à la clientèle</a> .  |
|  | La base du récipient interne pourrait être endommagée.   | Effectuer un <a href="#">Essai initial</a> pour évaluer les fonctions de l'autocuiseur et consigner les observations. Communiquer avec le <a href="#">Service à la clientèle</a> .  |

# Dépannage

| Problème   | Raison possible   | Solution  |
|--|---|---|
| Un peu de vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur pendant le cycle de cuisson.                                    | Le bouton d'évacuation rapide n'est pas en position <b>Seal</b> (étanchéité). | Faire tourner le bouton d'évacuation rapide jusqu'au déclic indiquant qu'il est en position <b>Seal</b> (étanchéité).   |
|  | Le cuiseur est en train de normaliser la pression.                            | C'est normal; aucune action n'est nécessaire.   |
| De la vapeur jaillit de la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque le bouton d'évacuation rapide est position Seal (étanchéité). | Il n'y a pas assez de liquide dans le récipient interne.                      | Ajouter un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne en fonction de sa capacité :<br>6 pintes : 1 1/2 tasse (12 oz / 375 ml)<br>8 pintes : 2 tasses (16 oz / 500 ml)                     |
|  | Le contrôle du capteur de pression ne fonctionne pas bien.                    | Communiquer avec le <a href="#">Service à la clientèle</a> .  |
|  | La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas correctement fixée.            | Faire tourner le bouton d'évacuation rapide pour le placer en position <b>Seal</b> (étanchéité).  |
| L'écran n'affiche rien à la suite du branchement du cordon d'alimentation.   | Bad power connection or no power  | Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si le cordon est endommagé, communiquer avec le <a href="#">Service à la clientèle</a> .<br>Vérifier que la prise de courant fonctionne. |
|  | Cooker's electrical fuse has blown  | Communiquer avec le <a href="#">Service à la clientèle</a> .  |





# Dépannage

| Problème   | Raison possible  |  | Solution   |
|--|--|--|--|
| Le code d'erreur s'affiche à l'écran et l'autocuiseur émet continuellement des bips. | C1<br>C2<br>C6<br>C6H<br>C6L   | Le capteur est défectueux.   | Communiquer avec le service à la clientèle :<br><b>1-800-828-7280</b><br><a href="mailto:support@instantpot.com">support@instantpot.com</a><br><a href="https://instantpot.com/#Chat">instantpot.com/#Chat</a>   |
|  | C5   | La température est trop élevée parce que le récipient interne n'est pas placé dans la base de l'appareil.  | Appuyer sur <b>Cancel</b> (Annuler) et attendre que l'élément chauffant refroidisse; veiller à ce qu'il n'y ait aucun corps étranger dans la base de l'appareil; insérer et repositionner le récipient interne dans la base de l'appareil et entrer à nouveau les commandes. |
|  |  | La température est trop élevée parce qu'il n'y a pas d'eau dans le récipient interne.  | S'assurer qu'il n'y a pas d'aliments brûlés au fond du récipient. Ajouter un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne en fonction de sa capacité :<br>6 pintes : 1 1/2 tasse (12 oz / 375 ml)<br>8 pintes : 2 tasses (16 oz / 500 ml)                            |
|  | C7 or NoPr   | L'élément chauffant n'a pas fonctionné.  | Communiquer avec le <a href="#">Service à la clientèle</a> .   |
|  |  | Il n'y a pas assez de liquide.   | Ajouter un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne en fonction de sa capacité :<br>6 pintes : 1 1/2 tasse (12 oz / 375 ml)<br>8 pintes : 2 tasses (16 oz / 500 ml)  |
|  |  | Le bouton d'évacuation rapide est en position <b>Vent</b> (évacuation).  | Faire tourner le bouton d'évacuation rapide pour le placer en position <b>Seal</b> (étanchéité).   |
|  | Lid  | La position du couvercle ne convient pas au programme sélectionné.   | Ouvrir et refermer le couvercle.<br>Ne pas utiliser le couvercle avec le programme <b>Sauté</b> .  |
|  | OvHt / Burn / Food burn  | Une température élevée est détectée au fond du récipient interne; l'autocuiseur réduit automatiquement la température pour éviter la surchauffe. | Des dépôts d'amidon au fond du récipient interne peuvent avoir gêné la diffusion de la chaleur.<br>Éteindre l'autocuiseur, faire évacuer la vapeur conformément aux directives de la recette et examiner le fond du récipient interne.                                       |
|  | PrSE   | De la pression s'est accumulée lors d'un Programme intelligent de cuisson sans pression.   | PAppuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au dé clic indiquant qu'il est en position <b>Vent</b> (évacuation).  |
|  | Son de la mise sous tension de l'appareil et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température. |  | C'est normal; aucune action n'est nécessaire.  |
| Cliquetis ou bruit de craquement occasionnel   | Le fond du récipient interne est humide.   |  | Essuyer la paroi extérieure du récipient interne. Veiller à ce que l'élément chauffant soit sec avant d'insérer le récipient interne dans la base de l'appareil.   |

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant autorisé.

## Garantie limitée

La présente garantie limitée est en vigueur pendant la période d'un an débutant à la date de l'achat initial de l'appareil par le consommateur. Pour obtenir du service en vertu des modalités de la présente garantie limitée, vous devez fournir une preuve de la date de l'achat initial et, sur demande d'un représentant autorisé d'Instant Brands Inc. (« Instant Brands »), retourner votre appareil. Pourvu que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites apposées sur celui-ci ou fournies avec celui-ci, Instant Brands, à son entière discrétion : (i) réparera les défauts de matériaux et de fabrication; ou (ii) remplacera l'appareil. Si votre appareil est remplacé, la garantie limitée applicable à l'appareil de remplacement expirera à la fin de la période de 12 mois débutant à la date de l'achat initial.

**La présente garantie limitée s'applique uniquement à l'acheteur initial et à l'utilisation de l'appareil aux États-Unis et au Canada. Elle ne couvre pas les unités qui sont utilisées à l'extérieur des États-Unis et du Canada.**

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil pourrait compromettre son fonctionnement sécuritaire et annuler la présente garantie limitée. La présente garantie limitée ne s'applique pas aux appareils ou aux pièces qui ont été modifiés, sauf si un représentant d'Instant Brands a autorisé expressément les modifications en question.

## Limitations et exclusions

La responsabilité qui incombe à Instant Brands, le cas échéant, relativement à tout appareil ou pièce prétendument défectueux n'excèdera en aucune circonstance le prix d'achat d'un appareil de remplacement comparable.

## La présente garantie limitée ne couvre pas ce qui suit :

1. Les dommages découlant d'un accident, d'une modification, d'une négligence, d'une utilisation abusive, déraisonnable ou contraire aux instructions d'utilisation, de l'usure normale ou commerciale, d'un mauvais assemblage, d'un désassemblage, du fait que l'entretien raisonnable et nécessaire n'a pas été effectué, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle ou d'une réparation effectuée par quiconque, sauf si effectuée conformément aux directives d'un représentant d'Instant Brands;
2. Les réparations requises découlant du fait que votre appareil n'a pas fait l'objet d'une utilisation normale et personnelle ou a été utilisé d'une manière qui est contraire aux instructions d'utilisation publiées;
3. L'utilisation de pièces et d'accessoires non autorisés ou la réparation de pièces et de systèmes résultant de réparations ou de modifications non autorisées dont l'appareil a fait l'objet.

En pareilles circonstances, vous devrez assumer le coût de la réparation ou du remplacement de l'appareil.

## Exclusion de garanties implicites

SAUF POUR CE QUI EST EXPRESSÉMENT PRÉVU DANS LES PRÉSENTES ET DANS LA MESURE PERMISE PAR LA LOI, INSTANT BRANDS NE DONNE AUCUNE GARANTIE, NE POSE AUCUNE CONDITION ET NE FAIT AUCUNE DÉCLARATION, EXPLICITE OU IMPLICITE, PAR EFFET DE LA LOI, DU FAIT DE L'USAGE OU D'UNE PRATIQUE COMMERCIALE COURANTE OU POUR UNE AUTRE RAISON, À L'ÉGARD DES APPAREILS OU DES PIÈCES VISÉS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE, Y COMPRIS LES GARANTIES, LES CONDITIONS OU LES DÉCLARATIONS QUANT À LA QUALITÉ DE FABRICATION, À LA QUALITÉ MARCHANDE, À L'ADAPTABILITÉ À UN USAGE PARTICULIER OU À LA DURABILITÉ.

# Garantie

---

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion de garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptabilité à un usage particulier, alors cette limitation pourrait ne pas s'appliquer à vous. Dans ces États et provinces, vous disposerez uniquement des garanties implicites qui doivent vous être expressément accordées en vertu des lois applicables.

## Limitation de recours et exclusion de dommages consécutifs et indirects

LE SEUL RECOURS DONT VOUS DISPOSEZ EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE À FAIRE RÉPARER OU REMPLACER L'APPAREIL DE LA MANIÈRE PRÉVUE DANS LES PRÉSENTES. INSTANT BRANDS N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS QUI DÉCOULENT DE L'UTILISATION OU DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL OU DES DOMMAGES LIÉS À DES PERTES ÉCONOMIQUES, À DES BLESSURES CORPORELLES, À UNE PERTE DE BIENS, DE REVENUS OU DE PROFITS, À UNE PERTE DE JOUISSANCE OU D'UTILISATION, À DES FRAIS D'ENLÈVEMENT OU D'INSTALLATION OU À D'AUTRES DOMMAGES INDIRECTS DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT.

## Enregistrement de la garantie

Veillez-vous rendre au [www.instantpot.com/support/register](http://www.instantpot.com/support/register) pour enregistrer votre nouvel appareil Instant Brands™ et valider votre garantie dans les trente (30) jours suivant la date de l'achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date de l'achat, le numéro de modèle (qui se trouve au dos de votre appareil) et le numéro de série (qui se trouve sous votre appareil) ainsi que votre nom et votre adresse électronique. L'enregistrement nous permettra de vous informer sur les nouveaux produits, de vous faire parvenir des recettes et de communiquer avec vous dans le cas peu probable de la publication d'un avis relatif à la sécurité d'un produit. En enregistrant votre appareil, vous reconnaissez que vous avez lu et que vous comprenez les instructions d'utilisation ci-jointes et les avertissements qui y sont donnés.

## Service de garantie

**Pour obtenir du service en vertu de la présente garantie limitée, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle, par téléphone au 1 800 828-7280 ou par courriel à l'adresse [support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com). Vous pouvez également ouvrir un billet de service en ligne à l'adresse [www.instantpot.com/support](http://www.instantpot.com/support). Si nous ne sommes pas en mesure de régler le problème, vous pourriez être appelé à envoyer votre appareil au service après-vente pour qu'une inspection de la qualité soit effectuée.** Instant Brands n'est pas responsable des frais d'expédition liés au service de garantie, sauf pour ceux qui sont liés au retour de votre appareil à partir du Canada ou de l'un des 48 États contigus et du district de Columbia des États-Unis, de la manière prévue aux présentes. Lorsque vous retournez votre appareil, veuillez fournir votre nom, votre adresse postale, votre adresse électronique, votre numéro de téléphone et une preuve de la date de l'achat initial, ainsi qu'une description du problème que présente l'appareil.



Instant Brands Inc.  
11-300 Earl Grey Dr., Suite 383  
Ottawa, Ontario  
K2T 1C1  
Canada

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui sur :

[instantpot.com/support/register](https://instantpot.com/support/register)

Communiquer avec l'équipe du service à la clientèle :

1-800-828-7280

[support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com)

[instantpot.com/#Chat](https://instantpot.com/#Chat)

[instantpot.com](https://instantpot.com)

[store.instantpot.com](https://store.instantpot.com)

